

PONGAU & ENNSTAL

NR. 178 • 29. / 30. SEPTEMBER 2022

weekend

MENSCHEN * FAKTEN * EMOTIONEN **MAGAZIN**

ÖSTERREICHISCHE POST AG, POSTENKLETTBRIEFBEZAHL, BPA-5600 ST. JOHANN, RW 11A039077K



**GOLDENE
HERBSTTAGE IN DER
ALPENTHERME
GASTEIN**



**Zeit für
Elementares.**

Herbstabend Trio

- ▶ 3 Abendkarten* Therme & Sauna
gültig ab 18.00 Uhr bis Badeschluss
- ▶ erhältlich bis 30.11.2022
- ▶ einlösbar bis 23.12.2022

€ 50,50

*personenbezogen, Kaution Datenträger € 11,-

Familien Herbstaktion

- ▶ Thermeneintritt für Kinder (6-15 Jahre) **€ 6,50**
- ▶ Gasti-Kombi:
Thermeneintritt + Pommes + Eis + Limo **€ 11,50**
- ▶ gültig von 14.10. bis 01.11.2022

Gutscheinaktion

- ▶ pro **€ 100,00** Einkaufswert beim Gutscheinkauf
erhalten Sie **€ 10,00**** als Wertgutschein geschenkt
- ▶ bestellen unter Tel.: 06432/8293-0 oder
online auf www.alpentherme.com
- ▶ gültig von 02.11. bis 27.11.2022

**Gutscheine nicht am Tag des Kaufs einlösbar.

Nicht mit anderen Aktionen kombinierbar.

ALPENTHERME.COM



ALPENTHERME

GASTEIN

**BAUREPORTAGE
GLASEREI ZAND**



**SCHNALZER UND
HERREITERVEREIN
ST. VEIT**



NR. 178 • 29. / 30. SEPTEMBER 2022

PONGAU & ENNSTAL

weekend

MENSCHEN * FAKTEN * EMOTIONEN **MAGAZIN**



**KÜNSTLERIN
NINA NAOMI DANDL**



ÖSTERREICHISCHE POST AG / POSTENIGELT BAR BEZAHLT, BPA 5600, ST. JOHANN, RM 11403907K



**STREAMING IM HERBST
DUELL DER GIGANTEN**

**TRADITION &
BRAUCHTUM IM
BAUERNHERBST**

Christian und
Richard Resch
Wohnstudio Resch



„Gerne beraten wir Sie bei
einem persönlichen Termin
in unserem neuen Wohnstudio
in der Hauptstr. 64!“



WOHNSTUDIO RESCH

Möbelqualität aus Tirol

FORCHER. Wenn sich traditionelle Handwerkskunst mit modernster Technik paart und Ästhetik auf funktionelles Design trifft, dann gibt es für Christian und Richard nur eine Wahl: FORCHER-Möbel!

Emotionalität, Kreativität, Stil und Perfektionismus mögen woanders Schlagworte sein, bei Forcher sind sie eine Philosophie, denn die Wurzeln der Firma Forcher liegen im Handwerk. Mit solch star-

ken Partnern ist es im Wohnstudio Resch möglich, Möbel auf den Millimeter genau anzupassen und eine zu 100% passende Farbe zu definieren. Egal ob Zirbe, Eiche oder modern gehalten mit einer matten

Lackierung, alles ist möglich und umsetzbar, nicht zuletzt auf Grund eines modernen Maschinenparks am letzten Stand der Technik. Im Wohnstudio Resch finden Sie eine exklusive Ausstellung der Produkte von For-

cher vor Ort. Christian und Richard nehmen sich gerne Zeit für Sie, um Sie umfassend beraten zu können. Deshalb wird um eine Terminvereinbarung unter studio@wohnstudioresch.at gebeten. ★

ANZEIGE Fotos: Wohnstudio Resch, BORA

EINZIGARTIGES WOHNDESIGN



FORCHER
Möbelqualität aus Tirol

Resch GmbH & Co KG
Hauptstrasse 64, 5600 St. Johann im Pongau
Tel. +43 (0) 6412 / 6305, info@wohnstudioresch.at
WWW.WOHNSTUDIORESCH.AT

WOHNSTUDIO RESCH
planen mit Idee

Info- Plattform

Mit „Lokaleinkaufen.at“ haben wir eine Initiative ins Leben gerufen, um unserer regionalen Wirtschaft zu helfen.

Um unsere Wirtschaft am Leben zu erhalten und zu unterstützen ist es wichtig weiterhin regional einzukaufen. Auch wir haben uns Gedanken gemacht wie wir unseren Beitrag leisten können und die Initiative „Lokaleinkaufen.at“ ins Leben gerufen. Hierfür haben wir unseren Webauftritt gänzlich neu gestaltet und diese Informationsplattform miteingerichtet. Auf dieser stellen wir allen Unternehmen im Raum Pongau und Ennstal einen kostenlosen

Eintrag zur Verfügung. So informieren wir Sie, welches Unternehmen welchen Service bietet. In der ersten Woche konnten wir uns bereits über 3.000 Besucher freuen. Inzwischen hat die Plattform etwa 200 Einträge in den meisten Orten der Region und wächst nach wie vor ständig weiter. Natürlich sind jederzeit neue Einträge möglich. Unser Verkaufsmitarbeiter Franz Quehenberger steht Ihnen jederzeit beratend zur Seite unter franz@pongaumagazin.at oder **Tel: +43 (0) 660 / 723 00 11.**

INNENJALOUSIEN



LA DONNA
DESSOUS UND BADEMODEN



Hans-Kappacherstr. 1 • Stadtgalerie 1. OG
5600 St. Johann/Pg. • Tel./Fax: 06412 / 204 22

INHALT

06 SERIE

Vereine
Schalzer und
Herreiterverein

16 BAUERNHERBST

Brauchtum & Tradition

26 BAUREPORTAGE

Glaserei Zand

32 SERIE

Künstlerin
Nina Naomi Dandl

44 COVERSTORY

Streamingherbst
Duell der Giganten

50 MOTOR

Der Road-Star

56 INTERVIEW

Neues Album
Krankheit - Gargantua

Die nächste Ausgabe des
**WEEKEND
MAGAZIN PONGAU
& ENNSTAL**
erscheint wieder
am 27.10.2022
www.pongaumagazin.at

Impressum: Medieninhaber & Herausgeber: SiScorn Verlagsgewerbe KG, Satzachsiedlung 14, 5600 St.Johann/Pg., Fax: 0664 / 77 153 14 28. **Auflage:** 39.000 Stück. **Redaktion:** Andreas Boltl DI (FH), redaktion@pongaumagazin.at, Tel: 0664 / 639 53 33. **Anzeigenverkauf:** Ing. Alexander Flecker, verkauf@pongaumagazin.at, Tel: 0664 / 153 14 28. Franz Quehenberger, franz@pongaumagazin.at, Tel: 0660 / 723 00 11. **Layout/Anzeigengestaltung:** SiScorn Verlagsgewerbe KG. **Vertrieb:** Österreichische Post AG. **Druck:** Radin Print, HR-10431 Sveta Nedelja. Informationen zur Offenlegung gemäß § 25 MedienG können unter www.weekend.at und www.pongaumagazin.at abgerufen werden. *



Schnalzer und Herreiterverein

ST. VEIT. In St. Veit im Pongau geht das Schnalzen laut Überlieferung und Zeitzeugen zumindest auf die Nachkriegszeit zurück. Als offizieller Verein gegründet und beim Gauverband ist der Verein seit Anfang der 1990er Jahre.

Das Schnalzen an sich erfolgt mit einer Peitsche, welche je nach Art des Schnalzens anders aussieht. Im Salzburger Land sind drei Arten des Schnalzens heimisch, dies sind das beidhändige Aperschnalzen

im Flachgau, das musikalisch im Takt begleitete Goaßlschnalzen mit dünneren Peitschenruten und zu guter Letzt das Fest- und Hochzeitsschnalzen mit den traditionell in einer Hand geführten Peitschen. Unerlässlich für alle diese Arten des Schnalzens ist ein gutes Taktgefühl und feines Gehör.

sich Fuhrleute und Rossknechte schon vor 1900 in dieser Tätigkeit übten. Aufgrund dieser Herkunft ist das Fest- und Hochzeitsschnalzen unweigerlich mit dem Pferd verbunden. Die Königsdisziplin für einen Schnalzer ist nach jahrelanger Übung das

Peitschen auch „Hoch zu Ross“ durchführen zu können. Eine einwandfreie Peitschenführung und grundsolide Haltung sind Voraussetzung, um auch auf dem Pferd schnalzen zu können. Nicht verwunderlich ist, dass man dabei auf das sanfte Ge- >>

LIENBACHER
SCHLÜSSEL
DIENST

**Sicherheitszylinder
Schließanlagen**
06412 / 8952
St. Johann
neben Dieselkino



FOTOS: SCHNALZER UND HERREITERVEIN ST. VEIT

PATENTED



BESUCHEN SIE UNS MO - FR, 09:00 – 12:00 UHR & 13:30 – 18:00 UHR

IN UNSEREM **SCHAURAU**M



WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH

Schattau 38, 5622 Goldegg

Tel.: 06415/8470, info@gfrerer-kuechen.at

MO-FR: 09:00-12:00 / 13:30-18:00

www.gfrerer-kuechen.at

G **GFRENERER**
KÜCHEN & QUALITÄTSMÖBEL

VEREINE



müt der Noriker Pferde setzt. Natürlich erfordert das Schnalzen „hoch zu Ross“ Geschick, Vorbereitung und Training damit sich Mensch und Tier dabei wohlfühlen.

Fest- und Hochzeitsschnalzer. Als Fest- und Hochzeitsschnalzer,

wird in St. Veit eine 2-4m lange Peitsche in einer Hand gehalten und im 4er, 6er und 8er Takt „geklöckt“, wobei der jeweilige Takt immer mit zwei Schlägen angegeben ist. Das heißt ein 4er Takt wird somit von 2 Schnalzern geklückt, ein 6er zu Dritt und ein 8er zu viert. Zusätzlich zu

den Haupttakten haben sich in den vergangenen Jahren einige Variationen entwickelt, wie etwa das Wechseln von Takten oder sonstige Eigenkreationen.

Knallentstehung. Wer sich nun fragt, wie der eigentliche Knall zustande kommt, wird vielleicht ein wenig verwundert sein. Die Peitsche bekommt durch einen Umkehrschwung eine so schnelle Bewegung, dass ein Überschallknall entsteht, wie man ihn in viel größerer Form von Überschallflugzeugen kennt. Passend zum hochtechnologischen Düsenjet hat sich auch das Material in der Peitschenfertigung weiterentwickelt. Die früher verwendeten Hanfpeitschen wurden durch Kunstfaser ersetzt. Das Wissen und die Fertigkeit eine

Peitsche herzustellen ist sehr Wenigen vorbehalten.

Wettbewerbe. Für einen Schnalzer zählt in erster Linie das Brauchtum und die Gemeinschaft, nichtsdestotrotz finden auch Wettbewerbe statt. Jährlich abwechselnd versuchen sich mittlerweile ca. 30 Gruppen aus dem Pongau, Pinzgau und Tennengau im Boden- und Rosspreisschnalzen die Krone des Siegers aufzusetzen. Altersgrenzen gib es keine, nur Altersklassen, um vor allem in der Jugend faire Verhältnisse zu schaffen, da der Altersunterschied von den kleinsten bis hin zum Pensionsalter reicht. Die Bewertung erfolgt durch zwei unabhängige Jurys mit jeweils fünf Personen. Die Außenjury sieht die Schnalzer und »

**GUTSCHEINE
ONLINE VERKAUFEN**

+print@home
+Sofortiger Cash
+Provisionsfrei

ab Euro
19,90
im Monat
PROVISIONSREI

www.gutschein.software

**WEBSITES
MARKETING
WERBUNG**

vlach.digital



FOTOS: SCHNALZER UND HERREITERVEREIN ST. VEIT



Die Grünraum-Experten des Maschinenring bei der Neophyten-Bekämpfung.

EXPERTENTIPP



Christian Auer
Gartenbaumeister
Maschinenring Salzburg

„Wenn die Pflanze ungefähr einen Meter hoch ist, lässt sie sich gut ausreißen. Wenn die Pflanze zu groß wird, ist das nur mehr mit viel Kraftaufwand möglich.“

Weg mit den **Schadpflanzen**

NEOPHYTEN-BEKÄMPFUNG. Die Verbreitung von nicht heimischen Problempflanzen, sogenannten Neophyten, nimmt immer stärker zu. Spezialwissen und der richtige Zeitpunkt der Entfernung sind wichtig zur wirksamen und dauerhaften Eindämmung.

Neophyten sind eingeschleppte Pflanzen, viele wurden auch bewusst als Zierpflanzen angepflanzt. Etwa eine von 1.000 Arten wird zum Problemfall

(invasive Neophyten). Sie vermehren sich so stark, da die heimische Kulturlandschaft nicht gegen sie gewappnet ist und es keine natürlichen Gegenspieler gibt. Von invasiven Neophyten gehen verschiede-

ne Gefahren aus: Sie verändern das Ökosystem durch Verdrängung heimischer Arten, verursachen Schäden in der Landwirtschaft, erhöhen die Erosionsgefahr und lösen allergische Reaktion von

Schnupfen über Augenbrennen bis hin zu Nesselsucht und Verbrennungen aus.

Richtig entfernen. Eine gründliche Entfernung unter Einhaltung besonderer Vorsichtsmaßnahmen und eine Entsorgung im Recyclinghof sind besonders wichtig, denn nur dort werden die Pflanzenteile auch abgetötet. Bei starkem Befall ist professionelle Unterstützung wichtig, um Schäden zu vermeiden. ★

TIPPS ZUR SCHADPFLANZEN-ENTFERNUNG

- Pflanzen vor der Samenreife schneiden
- häufiges Mähen in Pflanzennähe
- Schutzbekleidung (Haut, Augen) tragen
- nicht bei prallem Sonnenlicht arbeiten
- Pflanzenabfälle nicht zum Gartenkompost
- Wurzeln durchstechen oder Wurzelstöcke entfernen



Erfüllen Sie sich Ihren Traum vom schönen Garten!

- ▶ Beratung & Pläne
- ▶ Beete & Rasenflächen
- ▶ Bäume, Hecken & Sträucher
- ▶ Schwimmteiche & Bio-Pools
- ▶ Biotope & Bachläufe
- ▶ Natursteinmauern & Holzterrassen
- ▶ Wegebau & Zäune
- ▶ Baumpflege & Baumfällungen

Maschinenring Salzburg - mit 5 Standorten ganz in Ihrer Nähe, T 059 060 500, salzburg@maschinenring.at, www.maschinenring.at

Die Profis vom Land



Maschinenring

VEREINE



bewertet die Haltung, die Peitschenführung, das Auftreten und die einheitliche Tracht. Die Innenjury sitzt mit dem Rücken zu den Schnalzern und bewertet ausschließlich den Takt, die Lautstärke und die Gleichmäßigkeit. Bei so vielen geübten Schnalzern sind da sehr scharfe Sinne gefragt, um die feinen Unterschiede zu erkennen. Im Vordergrund steht jedoch ein Wettstreit unter Freunden, wobei eher der olympische Gedanke („Dabei sein ist alles“) und das Brauchtum zählen.

Die Schnalzer und Herreiter St. Veit.

In St. Veit geht das Schnalzen laut Überlieferung und Zeitzeugen zumindest auf



die Nachkriegszeit zurück. Als offizieller Verein gemeldet und beim Gauverband sind wir seit Anfang der 1990er Jahre. Im Moment besteht der Verein aus ca. 30 aktiven Mitgliedern, wobei die Pferdebauern und sonstigen Unterstützer nicht mitgezählt

sind, ohne die vieles nicht möglich wäre - Vielen Dank an dieser Stelle! Hauptsächlich wird bei Veranstaltungen und Festen ausgerückt, dazu kommen noch Platzkonzerte mit der örtlichen Trachtenmusikkapelle sowie sonstige Feste und Jubiläen. „Wir sind sehr stolz darauf, diesen Brauch aufrechtzuerhalten und haben keine Sorgen für die Zukunft, da gene-

rell ein großer Zuwachs bei den Schnalzergruppen besteht. Wahrscheinlich wird es am wertschätzenden Umgang untereinander und an der lockeren Atmosphäre liegen, so sind auch wir mit einigen anderen Ortsgruppen sehr gut befreundet. Zusammenfassend kann man unserer Meinung nach sagen, dass Schnalzen Jung und Alt zusammenbringt und Freundschaften über Grenzen hinaus schafft. Abschließend möchten wir uns bei allen bedanken die das Brauchtum generell hochleben lassen und im Besonderen bei unseren Mitgliedern, Unterstützern und Freunden. Wir wünschen allen Lesern viel Gesundheit und Glück und ein kräftiges Peitschen Heil!“, so Bernhard Walchhofer, Obmann des Schnalzer- und Herreiterverein St. Veit. ★



ÜBER DEN VEREIN

Vereinsgründung: Anfang der 1990er
Obmann: Bernhard Walchhofer
Mitglieder: ca. 30 aktive

Schnalzer- und Herreiterverein St. Veit
 schnalzer-st.veit@sbg.at

Facebook: www.facebook.com/SchnalzerUndHerreiterStVeitImPongau

#JOregional

JO BEST OF FASHION

SHOPPING



GROSSE MODESCHAU

DAMEN- HERREN- & SPORTMODE
DER FÜHRENDEN ST. JOHANNER MODEHÄUSER
mit GROSSEM SBS-GEWINNSPIEL und der
Akrobatik-Künstlerin MARIA GSCHWANDTNER
von der Volksoper Wien! EINTRITT FREI

NAGL & MODE

adelsberger.at

auffallend anziehend

INTERSPORT
KERSCHBAUMER

M A Y R

UNITED OPTICS

AUSTRIA

14. OKTOBER

18:30 Come Together - 19.00 Start
JOcongress - St. Johann

EINE AKTION DER WERBEGEMEINSCHAFT
DER ST. JOHANNER WIRTSCHAFT



ST. JOHANN
IN SALZBURG



www.sbsshopping.at



Die Eberesche – auch als Vogelbeere bekannt

KRÄUTERHERZ. Was für ein Anblick! In diesem Jahr scheinen die Bäume der Eberesche sich vor lauter leuchtenden Früchten fast schon bis zum Abbrechen zu biegen.

Von Karolina Hudec, zert. Kräuterpädagogin aus Mühlbach

Im Frühsommer waren es viele weiße kleine Blüten, mit ihrem typischen Geruch, aus welchen nun die zahlreichen Vogelbeeren herangewachsen sind. Der Spätsommer lässt mit seinen kühlen Nächten und den nebelverhangenen Morgen den Herbst schon erahnen. Nun kommt die Zeit, wo viele Beeren in den intensivsten Farben in der Natur reifen, wie beispielsweise die Vogelbeeren, Preiselbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren oder auch die Wacholderbeeren, wobei diese sind eigentlich

gar keine Beeren, sondern genau genommen Zapfen. All diese Beeren spielen nicht nur in der Kulinarik eine köstliche Rolle, und ich meine jetzt nicht nur in flüssiger Form als Schnaps aus den Vogelbeeren oder Gin aus den Wacholderbeeren, sondern auch als Heilpflanzen werden viele dieser Beeren seit je her in der Volks- und Naturheilkunde geschätzt und vielseitig genutzt.

Altes Wissen. Archäologische Funde zeigen, dass unsere Vorfahren vor Jahrtausenden die Eberesche schon kannten und für verschiedene Zwecke nutzten. Sie galt als ein Symbol der Lebenskraft und auch Schutzbringer und so kam sie

bei verschiedensten Ritualen zum Einsatz. Mit den getrockneten Früchten wurde die bedrohliche Vitamin C -Mangel-Krankheit Skorbut behandelt und auch bei Erkältungen oder entzündlichen Gelenkerkrankungen wurde vor Jahrtausenden die Vogelbeere ebenfalls verwendet.

Früchte. Die Früchte der Eberesche, die uns als Vogelbeeren bekannt sind, sind den meisten in Form von Vogelbeerschnaps ein Begriff. Im alpinen Raum hat die Verarbeitung zu Vogelbeerschnaps eine langjährige Tradition und wird heutzutage auch immer noch mit dem „gesunden Stampler!“ in der Volksmedizin gelebt. Diese Verarbeitungsform mag vielleicht daran liegen, dass man im Volksmund sagt, die rohen Früchte wären giftig. Aus Überlieferungen ist aber auch bekannt, dass man die abführende Wirkung der rohen Vogelbeeren sich früher bewusst zu Nutze machte.

„ Eines meiner persönlichen Lieblingsrezepte mit den Vogelbeeren ist das Vogelbeere-Steinsalz. Welches sich auch als besonderes Geschenk sehr gut macht! “

Karolina Hudec, zert. Kräuterpädagogin aus Mühlbach am Hochkönig





Verwendung. „Richtig verarbeitet“ kann die Vogelbeere aber so einiges mehr, denn auch als Chutney, Gelee, Likör, im Kuchen, auf Brot, im Müsli, im Oxydel oder auch eingelegt kann man Vogelbeeren zu einem herb-süßen und gesunden Genuss verarbeiten. Wichtig ist, dass man die rohen Vogelbeeren weiterverarbeitet, um sie genussfähig zu machen. Zum Beispiel trocknen, kochen, einfrieren oder man kann sie auch in Essig oder Alkohol einlegen. Denn dadurch verlieren die rohen Beeren die magenreizende, zu Durchfall oder Erbrechen führende Parasorbinsäure und ihren dadurch auch oft sehr bitteren Geschmack! So kommt man bedenkenlos und gut verträglich an die wertvollen Inhaltsstoffe der Vogelbeere wie reichlich Vitamin C (mehr als in den meisten Zitrusfrüchten!), Vitamin A, verschiedenste Mineralstoffe, Pektine, Gerbstoffe, Bitterstoffe und auch Carotinoide. Diese können vor Entzündungen im Halsbereich schützen, dem Magen-Darm-Bereich und den Schleimhäuten helfen, den Cholesterinspiegel positiv beeinflussen und auch bei der Zellerneuerung unterstützend wirken.

Kräuterherz-Tipp: Vogelbeeren kann man auf Vorrat einfrieren für eine spätere Verarbeitung. Somit schlägt man zwei Fliegen mit einer Klappe, denn durch das Einfrieren wird die Parasorbinsäure in den Beeren umgewandelt und man hat immer ein wirklich wertvolles heimisches „Superfood“ auf Vorrat zuhause. Im Volksmund heißt es, dass die Vogelbeeren vor der Ernte einmal Frost abbekommen sollen, wodurch sie die herbe Bitterkeit verlieren. Heute weiß man, das stimmt tatsächlich! Aber da sie im Jahreskreislauf unserer Zeit immer früher reifen, ist es mit dem natürlichen Frost abbekommen nicht mehr so einfach. *

Vogelbeere-Steinsalz. Eines meiner persönlichen Lieblingsrezepte mit den Vogelbeeren ist das Vogelbeere-Steinsalz. Welches sich auch als besonderes Geschenk sehr gut macht! Genau zwei Zutaten sind dafür notwendig: Getrocknete Vogelbeeren und in grober Körnung naturbelassenes Steinsalz oder auch Natursalz genannt. Die Zubereitung vom Vogelbeer-Steinsalz ist denkbar einfach, bedarf aber etwas Zeit. Reife Vogelbeeren von den Stielen befreien, kurz abwaschen, abtrocknen und anschließend für einige Tage zum Trocknen zimmerwarm und nicht zu dicht aneinander auflegen. Man kann sie zum Trocknen auch an den Stielen lassen und daran aufhängen. Nachdem die Vogelbeeren gut durchgetrocknet sind, werden sie weiterverarbeitet. Getrocknete Vogelbeeren (ohne Stiele) mit gewünschter Menge an Natursalz in einen geeigneten Mixer geben, und bis zur bevorzugten Feinheit mixen. Das grobe Salz kann jedoch die Messer im Mixer stumpf werden lassen. Per Hand in einem guten Mörser wäre die Herstellung ebenfalls möglich, bedarf aber einiges an ausdauernder Kraft. Ich persönlich mixe es nur kurz durch, da ich das Salz für die spätere Verwendung in eine Salzmühle gebe und es schön finde von der Vogelbeere noch kleinere Stückchen zu sehen. Jedoch sollte man schon so lange mixen oder mörsern, bis die Vogelbeeren ihre schöne Farbe und den Geschmack an das Salz abgeben. Dadurch gewinnt man dieses auch optisch besondere Salz. Und wie immer gilt, bitte nur sammeln, was man eindeutig als ungiftig bestimmen kann! Nicht in Unmengen, denn die Beeren sind auch Futterquelle für Wildtiere und nur an geeigneten Plätzen sammeln! Dann stehen dem Sammeln und Verarbeiten dieser großartigen Beeren nichts mehr im Wege!

BAD
WOHNEN
KÜCHE



unsere steine
erzählen geschichten
für orte mit bedeutung

herzgsell
Marmor Stein & Form

ennspark 1
5541 altenmarkt
+43 6452 7322
office@herzgsell.at
www.herzgsell.at

Gesundes Frühstück

Eiweißbrot

GESUNDHEITS-TIPP. Ein gesundes Frühstücksbrot ganz einfach selber machen.

REZEPT

Für den Teig: 20 g Dinkelkörner, 5 TL Botgewürzmischung nach Wahl, 50 g Mandeln, 50 g Leinsamen, 40 g Sojamehl, 20 g Weizenkleie, 250 g Magertopfen, 80 g lauwarmes Wasser, 1 Päckchen Weinstein-Backpulver, 4 Eiklar, 1 TL Salz, 30 g Sonnenblumenkerne, 30 g Kürbiskerne

Zubereitung:

- 1** Den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen. Einen Bogen Backpapier zerknüllen und eine Kastenform (ca. 30 x 12 x 10 cm) damit auslegen.
- 2** Dinkelkörner, Mandeln und Leinsamen fein mixen und mit der Brotbackmischung vermischen.
- 3** Sojamehl, Weizenkleie, Topfen, Wasser, Backpulver, Eiklar und Salz zugeben und gut vermischen.
- 4** Einen Teil der Sonnenblumen- und Kürbiskerne zugeben und unterheben.
- 5** Den Teig in die vorbereitete Kastenform füllen, glatt streichen und mit lauwarmem Wasser bepinseln. Das Brot mit Sonnenblumenkernen und Kürbiskernen bestreuen und ca. 50-60 Minuten (180°C, Umluft) backen.
- 6** Das Brot aus der Form nehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.



Hochzeitsmesse Schloss Goldegg

05. & 06. NOVEMBER 2022. Alles für den schönsten Tag im Leben. Die allseits beliebte und bekannte Hochzeitsmesse findet in wenigen Wochen wieder statt.

Am 05. und 06. November 2022 steht das wunderbare Schloss Goldegg wieder ganz im Zeichen der Hochzeit. Die historischen Räumlichkeiten sind der Rahmen für alle Informationen rund um den schönsten Tag im Leben.

Rundum-Angebot. Von Brautmode und Eheringe über Blumenschmuck, Trau-

kerzen, Fotografen, Make Up Artisten bis hin zum DJ – auf der Hochzeitsmesse in Goldegg stellen dieses Jahr wieder Aussteller aus den unterschiedlichsten Branchen aus. ★

INFOS

Hochzeitsmesse
auf Schloss Goldegg

05. / 06. November 2022

Öffnungszeiten:

Samstag 10.00 – 17.00 Uhr

Sonntag 10.00 – 17.00 Uhr

Eintritt: € 5,-

info@hochzeitsmesse-goldegg.at

www.hochzeitsmesse-goldegg.at



Hochzeitstraum auf

Schloss Goldegg

Wir würden uns freuen, Sie an Ihrem besonderen Tag im Schloss Goldegg begrüßen zu dürfen. Das Schloss und die Pracht des Rittersaales bieten dem Brautpaar und seinen Gästen den würdigen Rahmen ein wunderschönes Fest zu feiern und diesen Tag zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.

Gemeinde Goldegg, Standesamt

Hofmark 18, 5622 Goldegg

Tel.: 06415 / 8117-0,

gemeinde.goldegg@sbg.at

www.goldegg.gv.at



Für jeden Anlass

das perfekte Make-Up

Der perfekte Tag ist nur dann perfekt, wenn man sich rundum wohl fühlt! Mit einem perfekten Make-Up oder Airbrush-Make-Up strahlen Sie nicht nur von innen heraus. Mit einem Sugaring schreiten Sie stoppfrei vor den Altar oder in das Flugzeug für die Hochzeitsreise.

Bei einem Lerntermin oder einem Workshop rund um das Thema Kosmetik lernen Sie sich selbst perfekt zu stylen oder alles rund um das Thema Ernährung und Vitalität. **Alex Mayr, Dorfwerfen 151, 5452 Pfarrwerfen +43 664 523 73 44, info@alex-mayr.at, www.alex-mayr.at**



Dr. Juchheim Methode

Für einen strahlenden Look

Die Dr. Juchheim Methode ist eine Synthese aus natürlichen Wirkstoffen und modernster Hightech-Wissenschaft. Die Kosmetik erzielt sichtbare Soforteffekte mit eindrucksvoller Langzeitwirkung für einen perfekten Look am schönsten Tag des Lebens!

Sandra Gruber, +43 660 / 494 793 1

www.woweffect.at

und **Ulli Prokesch,**

+43 664 / 462 877 3

www.dellenfrei.at





Bauernherbst im Pongau & Ennstal

TRADITION & BRAUCHTUM. Ab Mitte August startet im Pongau und im Ennstal die 5. Jahreszeit mit dem Bauernherbst. Es beginnt die Erntezeit, die Zeit der Feste und Herbstgenüsse.

Bei Handwerksvorführungen, Wanderungen, Führungen durch Bauerngärten, Kochkursen, Erntedankfesten, Almbetrieben und Brauchtumsveranstaltungen können die Besucher das traditionelle bäuerliche Leben kennen lernen. Seit 1996 steht das Salzburgerland jedes Jahr von Mitte August bis Ende Oktober ganz im Zeichen des Bauernherbstes. Während des Almbetrieb kehren die Senner nach dem Almsommer mit ihren kunstvoll geschmückten Kühen ins Tal zurück und für die Bauern beginnt die Erntezeit und die Vorbereitungen für den Winter beginnen. Mitte August wird der Bauernherbst mit einem großen Fest offiziell eröffnet und es folgt rund

2.000 Veranstaltungen geprägt durch bäuerliche Tra-

ditionen, echten Brauchtum und kulinarische Genüsse.



Bäuerlich aufgetischt. Die Bauernherbst-Wirte servieren bei den zahlreichen traditionellen Festen und in den Gasthäusern besondere Spezialitäten aus der Region, wie Bauern-, Blatt- und Fleischkrapfen sowie Obst, Gemüse, Fleisch, Geflügel, Wild und Fisch aus heimischen Gewässern. Bei den Bauernmärkten kann man selbst erzeugte Produkte verkosten, wie Käse, bei dem man die Almkrauter herausschmeckt, rauchigen Speck und Würste, frisches Bauernbrot, frisch geerntete Äpfel und Birnen und das eine oder andere selbstgebrannte Schnapsperl oder frische Obstsaft.

Bauernherbstfeste. Nach einem arbeitsreichen Sommer mit Arbeiten am >>

GENUSS³

Events in Werfenweng
The Places to be
Cool Mountain & Auszeit



AUSZEIT



SCHAFFEN WIR UNVERGESSLICHE MOMENTE

Auszeit & Cool Mountain – mit diesen Locations in Werfenweng können wir Ihnen das perfekte Ambiente für jeden Anlass bieten. Egal ob charmantes Bergrestaurant mit umwerfendem Panoramablick, oder modernes Sky Restaurant, das mit innovativer Architektur und hervorragender Küche besticht. Egal ob gemütliche Abende an der Bar, exklusive Verkostungsrunden, der schönste Tag im Leben, oder ein ganz großes Event. Wir planen mit Ihnen zusammen Ihre individuelle Feier nach dem Motto: Alles ist möglich!

Das Cool Mountain ist ein dreistöckiges Genussprojekt auf über 1.000 m² mit Platz für 160 Personen auf allen Ebenen. Die markante Architektur mit Holz und Glas im Herzen von Werfenweng lädt unter dem Motto Genuss3 zum Verweilen ein. Die köstliche Dreifaltigkeit: Magazin, Lounge und Sky Restaurant. Im Magazin gibt es ausgewählte Köstlichkeiten von den Bauernhöfen und Produzenten aus der Umgebung, erlesene Weine und natürlich unsere hausgemachten Produkte wie Prosciutto, Coppa, Speck und vieles mehr. Die Lounge ist das Herzstück der neuen Werfenwenger Flanierzone, die in den nächsten Jahren entsteht und lädt zum gemütlichen Mittagessen, Kaffee und Kuchen und natürlich zu langen Abenden an der Bar ein. Im Sky Restaurant mit Panoramablick über Werfenweng wird Genuss neu gedacht.

Unser Bergrestaurant Auszeit auf 1.200 m Seehöhe mit atemberaubendem Panoramablick über den Salzburger Pongau, ist eine einzigartige Location, die auf jeden Fall bleibende Erinnerungen schafft. Bis zu 80 Personen haben hier Platz zum Feiern, Essen und Genießen. Die erhöhte Plattform ist der perfekte Ort für eine freie Trauung. Zu erreichen ist die Auszeit mit der Rosnerköpfbahn und allein das ist schon ein Erlebnis. Bei der Talstation gibt's ein Gläschen Prosecco für die Gondelfahrt und bei der Bergstation angekommen wartet schon ein Empfang mit einem köstlichen Aperitif und einer herzhaften Jausenplatte.





Feld, mit dem Vieh, der Erzeugung von Käse, Butter und Brot, der Obst- und Gemüseernte sowie dem letzten Heuschnitt ist es auch für die Bauern Zeit zu feiern und es sich einfach gut gehen zu lassen – beim Tanzen, beim Musizieren, beim geselligen Hoagascht und beim Genuss von Speis und Trank. Mit Stolz werden Lederhose und Dirndl getragen und altes Handwerk präsentiert. Kunstvolle Heufiguren werden aufgestellt und die Besucher können selbst beim Sensenmähen, Korbbinden oder Schindlmachen ihr handwerkliches Talent beweisen.

Die 5. Jahreszeit. Nach einem langen Almsommer kehren die Bergbauern wieder mit dem Vieh ins Tal zurück. Heu wird ein letztes Mal eingefahren und Obst, Getreide oder Gemüse geerntet. Es ist die Zeit, das Geerntete zu verarbeiten: Marmeladen werden eingekocht, Säfte gepresst, Obst fürs Schnapsbrennen eingemaischt oder Speck und Würste geselcht. Viele der frisch erzeugten Produkte verkaufen die Bauern auch auf den zahlreichen Bauernherbst-Märkten, wo sie an den Ständen auch verkostet werden können. Der Bauernherbst ist nach einem arbeitsreichen Sommer die

Gelegenheit zum geselligen "Hoagascht", zum Tanzen, zum kulinarischen Genuss und zum Ausführen der Tracht.

Zeit für Musik. Volksmusikanten, die familiäre Stuben-Musi mit Hackbrett, Gitarre und Akkordeon, Alphornbläser, Jodler und Gstanzlsinger bringen den Bauernherbst authentisch zum Klingen. Von der offiziellen Eröffnung, über die Hoffeste bis zu den uralten Almtanzln mit Plattler auf den Almsommerhütten – echte Volksmusik gibt hier den Ton an! Unvergesslich ist eine stimmungsvolle, von Musik begleitete Wanderung von Alm zu Alm. Diese Almroas, wie zum Beispiel St. Martiner Almroas, verbindet aktives Erleben der Salzburger Berge mit feinstem musikalischen Genuss.

gerichte von Reh und Hirsch oder süße Bauernkräpfen, Apfelradl oder Hollerkoche machen diese Zeit zum kulinarischen Genuss. Nach einem guten Essen folgt ein hochprozentiger Abschluss – die frisch gebrannten Bauernschnäpse von Vogelbeere, Birne oder Preiselbeere können neben wunderbaren alkoholfreien Säften aus Hollunder, Apfel oder Himbeere auch an den Bauernherbst-Ständen verkostet werden. Zahlreiche Gastronomen widmen sich ganz dem Thema Herbst-Genuss.

Zeit der Traditionen. Gelebte Tradition, Brauchtum und überliefertes Handwerk sind wichtiger Bestandteil des Bauernherbst und werden gepflegt und den Gästen anschaulich präsentiert. Vom viel bestaunten Almbtrieb, mit feierlich geschmücktem Vieh über kreative Heufiguren, die an den Ortseinfahrten die Bauernherbstorte kennzeichnen bis zu fröhlich tanzenden Schuhplattlergruppen – der Bauernherbst bietet all diesen alten Traditionen eine Bühne, um die Volkskultur zu >>






Info-Plattform „LOKALEINKAUFEN.at“

EINE INITIATIVE IHRES WEEKEND MAGAZIN PONGAU & ENNSTAL. Mit „Lokaleinkaufen.at“ haben wir eine Initiative ins Leben gerufen, um unserer regionalen Wirtschaft zu helfen.

Die Corona-Krise hat ganz Österreich und die Welt fest im Griff. Um unsere Wirtschaft am Leben zu erhalten ist es umso wichtiger, auch weiterhin regional einzukaufen. Nicht einfach, wenn ein öffentliches Leben derzeit nur eingeschränkt möglich ist. Viele unserer Unternehmen im Pongau und Ennstal sind deshalb kreativ geworden, um Ihren Kunden auch weiterhin einen bestmög-

lichen Service zu bieten. Auch wir haben uns Gedanken gemacht, wie wir unseren Beitrag leisten können und die Initiative „Lokaleinkaufen.at“ ins Leben gerufen. Hierfür haben wir unseren Webauftritt gänzlich neu gestaltet und diese Informationsplattform mitgerichtet. Auf dieser stellen wir allen Unternehmen im Raum Pongau und Ennstal einen kostenlosen Eintrag zur Verfügung. So informieren wir Sie,

welches Unternehmen derzeit welchen Service bieten kann. Am 23. März 2020 konnten wir die neue Plattform online stellen. In der ersten Woche konnten wir uns bereits über 3.000 Besucher freuen. Inzwischen hat die Plattform etwa 200 Einträge in 21 Orten und wächst nach wie vor ständig weiter. Natürlich sind jederzeit neue Einträge möglich. So kann man sich auch weiterhin informieren, wer welchen Ser-

vice bieten kann und darf. Unterstützen Sie ihre lokalen Unternehmen – Denn wir unterstützen auch Sie! 

KONTAKT

Sie wollen auch in die Liste mit aufgenommen werden? So können Sie uns kontaktieren:

Franz Quehenberger:
0660/7230011
franz@pongaumagazin.at

hartlauer.at



OPTIK



MEIN 100% OPTIKER

Meine neue Gleitsichtbrille

inklusive Schweizer
Premiumgläsern mit dem



um **0,-***

Monatl. Versicherungsprämie ab 19,90 €, Mindestlaufzeit: 24 Monate.

Jetzt auch online Termin vereinbaren auf
hartlauer.at/terminvereinbarung

Hartlauer Geschäfte in Ihrer Nähe:

5630 Bad Hofgastein Salzburger Str. 11

5500 Bischofshofen Franz-Mohshammer-Platz 7

5600 St. Johann/Pongau Hauptstr. 24

* Gültig bis +- 6 dpt./2 cyl. Aufpreis für höhere Stärken 18 Euro pro Glas. Monatliche Versicherungsprämie des Brillensorgspaket: ab 9,90 Euro für eine Fern- oder Nahbrille und ab 19,90 Euro für eine Gleitsichtbrille. Minderjährige bedürfen immer der Zustimmung des gesetzlichen Vertreters. Nähere Infos auf hartlauer.at/brillensorgspaket oder in jedem Hartlauer Geschäft.

Hartlauer Handelsgesellschaft m.b.H., Stadtplatz 13, 4400 Steyr

hartlauer.at

Österreichs **größter Optiker.** 160 x in Österreich!



pflügen und aufrecht zu erhalten.

Naturerlebnisse. Der goldenen Herbst lädt zu ausgedehnten Kräuter-Wanderungen oder Sparziergängen zu Wasserfällen durch die Wälder der Region ein. Die Fernsicht besonder ist im Herbst

zumeist klar und beeindruckend und die Gipfel scheinen zum Greifen nah. Auf den Almen ist es ruhig geworden, denn die Kühe sind zurück in den heimischen Ställen. Wer gerne auf die Suche geht kann Schwarzbeeren und Preisselbeeren ernten.

10 FAKTEN

- **1996:** Der Salzburger Bauernherbst wurde im Jahr 1996 erstmals im 14 Flachgauer Orten eröffnet.
- **78 Orte:** 2022 feiern 78 Bauernherbst-Orte von Mitte August bis Ende Oktober den Bauernherbst.
- **6 neue Orte:** Im Jahr 2022 sind 6 neue Bauernherbst-Orte dazu gekommen: Bad Ischl, Elsbethen, Eugendorf, Strobl, St. Gilgen, St. Wolfgang.
- **2.000 Veranstaltungen:** Rund 2.000 Veranstaltungen sorgen für kulturellen, musikalischen und kulinarischen Genuss.
- **500.000 Besucher:** Seit der Gründung erfreuen sich jährlich rund 500.000 Besucher an den Festen.
- **340 Bauernherbst-Wirte:** Zirka 340 Bauernherbst-Wirte verwöhnen Gäste mit heimischen und regionalen Speisen.
- **27 Jahre:** Seit über 20 Jahren bildet der Bauernherbst eine Symbiose zwischen Landwirtschaft, Vereinen, Wirtschaft und Tourismus und stärkt die Entwicklung der dörflichen und bäuerlichen Kultur.
- **14.000 Teilnehmer:** Rund 14.000 aktive Teilnehmer (Bauern, Handwerker, Wirte, Musiker und Tänzer) tragen zum Gelingen der Feste bei.
- **1 Motto:** Das Motto des Bauernherbst 2022 heißt "Vom Gartl auf den Teller".
- **100 % Wiedererkennung:** Bauernherbst-Orte erkennt man u.a. an den geschmückten Bauernherbst-Orts tafeln, dem Bauernherbst-Baum oder den kreativen Dekorationen.

Handwerkskunst. In einer Zeit, in der fast alles maschinell hergestellt wird sind handgefertigte Produkte ein kostbares Gut. Ganz nach dem Motto „Dass das noch jemand kann!“ freut man sich, wenn man der Produktion beiwohnen darf. Egal ob Federkielsticken, Spitze klöppeln, Hufschmieden, Zirbenholz drehkeln, Weidekörbe flechten oder Schafwolle filzen, die Bauern zeigen mit Vergnügen altes Handwerk.

Trachten. „Jedem Dirndl sein Dirndl!“ Untrennbar mit dem Bauernherbst verbunden sind Dirndl und Lederhose. Egal, ob Bauernherbst-Wirt, Besucher der

Brauchtumsumzüge, Handwerker oder Verkäufer an den Bauernherbst-Ständen, jeder trägt seine regionstypische Tracht mit Stolz. Jede Region hat ihre eigene Tracht und auch die junge Generation findet wieder großen Gefallen daran. Kostbare Stickereien, wie die „brennende Liab“ auf der Pongauer Festtagstracht, die handgestickten Blumen am Mieder der Flachgauer Tracht oder die Raffung des Leibs beim Lungauer Jahrgwandl lassen den Kenner die Herkunft der Trägerin errahnen. Über 98 regionale Frauentrachten sind im SalzburgerLand bekannt und alle haben eins gemeinsam: Ein Dirndl edelt jede Frau! ★





EINFACH PFLEGENDÄR

SIE MACHEN DEN UNTERSCHIED: Gerade in Zeiten wie diesen sind Menschen, die sich in sozialen und pflegerischen Berufen engagieren eine wichtige Stütze für viele Familien und Menschen im Pongau. Und diese Fachkräfte sind gefragt.

Der Bedarf an Pflege und Betreuung wird immer größer, das entsprechende Angebot immer weiter ausgebaut. „Ob Hauskrankenpflege, Tageszentren oder Seniorenheime – das Hilfswerk bietet eine Fülle an Einsatzmöglichkeiten und spannender Tätigkeitsfelder an“, so Herbert Schaffrath, Regionalleiter im Pongau. „Unsere Mitarbeiter/innen schätzen zB die 1:1 Betreuung in der Hauskrankenpflege und die langfristige Begleitung unse-

rer Kund/innen durch den Alltag. Das verspricht quasi jeden Tag, hinter jeder Tür neue Abenteuer.“

Regional. Das Hilfswerk Salzburg ist im gesamten Bezirk vertreten. Das bedeutet für Mitarbeiter/innen Jobs mit Heimvorteil, da sie direkt in ihrer Region arbeiten können. Das heißt weniger Wegzeit, mehr Freizeit.

Flexibel. Dank flexibler Arbeitszeiten ist auch die Vereinbarkeit von Familie und

Beruf kein Problem. „Von der Vollzeitbeschäftigung mit 37 Stunden pro Woche bis hin zu verschiedenen Teilzeitmodellen die eine 1-4 Tage-Woche ermöglichen: Jeder findet bei uns das ideale Arrangement für sich“, so Schaffrath.

Unterstützend. Dem Hilfswerk ist es wichtig, die idealen Rahmenbedingungen für eine gutes Arbeiten zu schaffen. Dabei wird auch auf aktuelle Situationen reagiert. „Im heurigen heißen Sommer haben wir zB wieder

eine Hitzezulage an die Kolleg/innen ausbezahlt,“ erzählt Schaffrath. „Und da die Treibstoffpreise aktuell so hoch sind, gibt es 2022 eine interne Spritpreis-Prämie für Dienstfahrten mit dem Privatauto.“

Menschlich. Der regelmäßige Austausch mit Kolleginnen und Kollegen und das Miteinander im Team tragen maßgeblich zur angenehmen Arbeitsatmosphäre im Hilfswerk bei. Hier arbeitet man Seite an Seite, Hand in Hand. ★

ANZEIGE FOTO: HILFSWERK

GROSSE HILFE,
GANZ NAH.



Werden Sie Teil unseres Teams im Pongau!

Wir bieten Jobs in der mobilen Pflege mit eigenem Dienstauto, durchgehenden Dienstzeiten, keinen Nachtdiensten und einem attraktiven Einstiegsgehalt.

Jetzt informieren und gleich bewerben!

Hilfswerk Salzburg | 06412 7977 | jobs@salzburger.hilfswerk.at



JOB OFFENSIVE

Pongau & Ennstal

FINDE JETZT DEINEN TRAUMJOB IN DER REGION! Mit der neuen Joboffensive des Weekend Magazin Pongau & Ennstal! Monatlich stellen wir eine neue Berufsgruppe mit den dazu interessanten Information vor: Von den Ausbildungsmöglichkeiten, Voraussetzungen, Chancen, Verdienstaussichten, Weiterbildungsmöglichkeiten bis hin zu offenen Stellen in der Region.

SHORT TALK



Jacqueline Beyer
Landesgeschäftsführerin
des Arbeitsmarktservice
Salzburg

Infos zu Berufen & Vermittlung von Lehrstellen

Lehrlinge sind im Bundesland Salzburg gefragt wie selten zuvor: 1.400 offene Lehrstellen verzeichnete das Arbeitsmarktservice Anfang September. Aber auch die Vermittlung von Lehrstellen läuft auf Hochtouren: „Im Juli und August haben wir 162 Lehrstellensuchende in Arbeit vermittelt. 35 haben sich für eine Ausbildung im Einzelhandel entschieden, gefolgt von Bauberufen mit 28, sowie jeweils 12 für Büroberufe, Elektroberufe und Mechanik. Über 20 verschiedene Ausbildungen wurden gewählt,

das zeigt die Bandbreite an interessanten Berufen, die im Bundesland erlernt werden können“, so AMS-Landesgeschäftsführerin Jacqueline Beyer. Insgesamt haben 944 Lehrlinge im Juli und August im Bundesland eine Lehre begonnen. Das AMS beteiligt sich im Herbst an einigen Berufsinformationsmessen, um Interessierten die vielen Ausbildungsmöglichkeiten und Lehrberufe näher zu bringen. Bei der Ausbildungsinitiative „i-star“ der Sparte Industrie der Wirtschaftskammer Salzburg und

der WKS-Bezirksstelle Pongau präsentieren sich am 13. Oktober im Kongresszentrum St. Johann führende Unternehmen aus der Region. Das AMS Bischofshofen wird ebenfalls vor Ort sein. Etwa 400 Schülerinnen und Schüler der 7. und 8. Schulstufe können sich dort – ebenso wie ihre Eltern – Informationen aus erster Hand holen. Ende November öffnet dann die große BerufsInfo-Messe (BIM) im Messezentrum Salzburg ihre Pforten (24. bis 27.11).

QUELLEN: [HTTPS://WWW.BERUFLEXIKON.AT/BERUFE/19641-LOGISTIKERIN](https://www.beruflexikon.at/berufe/19641-LOGISTIKERIN)
FOTOS: AMS/ KLAUS WINKLER, ADOBE STOCK, AMS/DORO FILMPRODUKTION/ CHLOE POTTER
ZAHLEN STAND: 31.05.2022



WANTED:

Dachdecker/In

BERUFSBEREICHE: Bau, Baunebengewerbe, Holz, Gebäudetechnik

AUSBILDUNGSFORM: Lehre

EINSTIEGSGEHALT LT. KV: € 2.140,- bis € 2.330,-

Tätigkeitsmerkmale

Zum Aufgabengebiet der DachdeckerInnen gehören alle Arten von Dacheindeckungen und alle Reparatur- und Instandhaltungsarbeiten auf Dächern. Die Herstellung von wärmegeprägten hinterlüfteten Fassadenverkleidungen inkl. Unterkonstruktionen, Flachdächer, sowie Wärmedämmungen zum Schutz von Gebäuden gegen Witterungseinflüsse bzw. gegen Wärmeverlust fällt ebenfalls in ihren Tätigkeitsbereich. Daneben gehören zu ihren Aufgaben verschiedene Arbeiten im Dachbereich. Das sind z.B. das Instandsetzen von Kaminen und Kaminverkleidungen, kleinere Ausbesserungen an der Holzkonstruktion des Dachstuhles, das Herstellen von Schalungen, Konterlattungen und Lattungen bei Sanierungsarbeiten, das Anbringen von vorgefertigten Elementen zur Begehung von Dächern, von Sicherheitssystemen für den Personenschutz, von Schneefangvorrichtungen, das Montieren von Solar- und Voltaikanlagen und der Einbau von Dachflächenfenstern. Zu Beginn transportieren die DachdeckerInnen die Materialien und Werkzeuge zur Baustelle, bringen die vorgeschriebenen sicherheitstechnischen Maßnahmen wie Sicherheitsgerüste und Dachschutzblenden an und sichern die Baustelle durch Absperren und Warnzeichen ab. Für den Auftransport von Materialien und Werkzeugen nützen sie Geräte wie Kräne, Schrägaufzüge oder Seilwinden. Danach bringen die DachdeckerInnen am

Steildach, bzw. am Flachdach die sogenannte „Dachhaut“ an. Diese bildet die oberste Abdeckung des Daches. Bei Eindeckungen von Steildächern müssen sie vor allem auf Regen- und Sturmsicherheit achten. Dafür verwenden die DachdeckerInnen Faserzementplatten, Tondachziegel, Betondachsteine, Bitumendachschindeln und Naturschiefer sowie vorgefertigte Bedachungselementen aus Metall, Kunststoff oder sonstige Materialien. Diese montieren sie auf die dafür geeigneten Unterkonstruktionen. Außerdem führen DachdeckerInnen auch Holzschindel-, Steinplatten-, Schilf- und Stroheckungen durch. Durch Einhängen, Nageln, Klammern, Mörteln, Kleben und Verschrauben arbeiten die DachdeckerInnen an die verschiedenen Bedachungsprodukte an. Durch zusätzliche mechanische Befestigungen sorgen sie für die Sturmsicherheit. Zur Bearbeitung der verschiedenen Eindeckungsmaterialien verwenden die DachdeckerInnen Werkzeuge wie Schieferhämmer, Hautbrücken, Hämmer, Nagler, Sägen, Trennschleifer, Bohrmaschinen, Schrauber und Scheren. Mit verschiedenen Abdichtungsmaterialien (etwa bituminöse Dachbahnen, Kunststofffolien oder Kautschukplanen) dichten die DachdeckerInnen Flachdächer auf Betonuntergrund, Holzschalung oder vorgefertigten Deckenelementen ab. (Bitumen ist eine aus organischen Stoffen natürlich entstandene teerartige Masse, die ein gutes Isoliermateri-

al abgibt.) Die DachdeckerInnen verarbeiten die bituminösen Dachbahnen durch Verklebung mit Heißbitumen, durch Verschweißung im Flämmverfahren oder mittels der Kaltverklebung mit sogenannten Selbstklebmaterialien. Sie verlegen Folien und Planen entweder lose mit Auflast oder indem sie sie mechanisch befestigen. Die Überlappungen verschweißen sie mittels Heißluft. Zur Verlegung der Abdichtungsmaterialien verwenden die DachdeckerInnen Bitumenkocher, Gasflämmer, Heißluftschweißgeräte, Bürsten, Scheren, Messer sowie diverse spezielle Werkzeuge. DachdeckerInnen finden in ihrem Beruf ein breites Betätigungsfeld, in dem sie laufend durch neue Produkte und Verlegetechniken gefordert werden.



Die Anforderungen

- **Physische Ausdauer:** Arbeiten am Dach, Witterungseinflüsse
- **körperliche Wendigkeit:** Arbeiten auf Dächern und Gerüsten
- **Gleichgewichtsgefühl:** Arbeiten auf Dächern und Gerüsten
- **Handgeschicklichkeit:** Montieren der verschiedenen Dachziegel
- **räumliche Vorstellungsfähigkeit:** Eindecken von Dächern
- **Fähigkeit zur Zusammenarbeit:** Arbeiten in Gruppen
- **Gestalterische Fähigkeit:** Ausfertigen von Runddeckungen
- **Reaktionsfähigkeit:** Arbeiten in gefährlichen Situationen auf Dächern und Gerüsten
- **Selbständigkeit:** Arbeiten auf der Baustelle ohne detaillierte Anweisungen



Die Berufsaussichten

Berufsaussichten:

In Zukunft nimmt die Bautätigkeit aufgrund der wachsenden Bevölkerung in den Ballungsräumen voraussichtlich zu. Gleichzeitig ist die Zahl der Sanierungs- und Adaptierungsprojekte vorerst rückläufig, da es keine neuen Fördersysteme gibt. Die Nachfrage nach Baufachkräften nimmt in den nächsten Jahren leicht zu.

Beschäftigungsaussichten:

Viele Dachdeckerbetriebe klagen über fehlendes, qualifiziertes Personal. DachdeckerInnen können daher mit einer steigenden Nachfrage und guten Beschäftigungsaussichten rechnen.

Zusatzinformationen:

In diesem Beruf kann es, wie in vielen Bauberufen, zu saisonalen Schwankungen bei der Arbeitskräfte-nachfrage kommen.



Weiterbildungsmöglichkeiten

Berufsspezifische Weiterbildungsmöglichkeiten bieten Kurse im Berufsförderungsinstitut (BFI) und Wirtschaftsförderungsinstitut (WIFI). Das WIFI veranstaltet auch Vorbereitungskurse für die Meisterprüfung. Eine weiterführende Bildungsmöglichkeit zur Erreichung eines höheren Bildungsabschlusses bzw. zur Höherqualifizierung für AbsolventInnen dieses Lehrberufs ist vor allem die Werkmeisterschule für Berufstätige der Fachrichtung „Bauwesen“ (2 Jahre, Abendunterricht)





Möglichkeiten der Beschäftigung

Betriebe/Lehrbetriebe:

DachdeckerInnen arbeiten in Dachdeckerbetrieben. Sie sind im Bereich der Neudeckung, Dachreparatur und Wartung sowie in der Herstellung von Fassadenverkleidungen beschäftigt.

Lehrstellensituation:

Die jährliche Gesamtzahl der DachdeckerIn-Lehrlinge ist in den letzten Jahren zwar gesunken, liegt aber mit rund 650 Personen immer noch auf hohem Niveau. Lehrlinge haben gute Chancen auf eine Lehrstelle und auf günstige Beschäftigungsaussichten nach der Ausbildung. Dieser Lehrberuf wird größtenteils (zu

mehr als 90 Prozent) in Doppellehre erlernt, am häufigsten mit dem Lehrberuf „SpenglerIn“, aber oft auch mit dem Lehrberuf „Zimmerer/Zimmerin“.

Unterschiede nach Geschlecht:

Dieser Lehrberuf wird größtenteils von Männern erlernt, was oft mit den hohen körperlichen Anforderungen in diesem Lehrberuf begründet wird. Der Anteil der weiblichen Lehrlinge ist aber in den letzten Jahren etwas gestiegen (von weniger als einem Prozent auf mehr als 2 Prozent); zuletzt wurden immerhin 14 Frauen in einer Dachdecker-Lehre ausgebildet.



Aufstieg und Selbstständigkeit

Aufstiegsmöglichkeiten:

DachdeckerInnen können zu VorarbeiterInnen, PartieführerInnen, WerkmeisterInnen und BaustellenleiterInnen aufsteigen.

Selbstständige Berufsausübung:

Die Möglichkeit einer selbstständigen Berufsausübung (als GewerbeinhaberIn, PächterIn oder GeschäftsführerIn) besteht für DachdeckerInnen im Handwerk „DachdeckerIn“ (Befähigungsnachweis erforderlich). Weiters können DachdeckerInnen das freie Gewerbe „Dachdecken mit Schilf oder Stroh“ ausüben. Ein freies Gewerbe erfordert keinen Befähigungsnachweis, sondern lediglich eine Anmeldung bei der Gewerbebehörde.



Glasererei Zand

IN EBEN. Seit 35 Jahren werkt und wirkt die Glasererei Zand als Familienbetrieb in Eben im Pongau. Im Herbst 2021 begann die Planung des neuen Bürobaus, der Mitte Juni 2022 plangemäß fertig gestellt werden konnte.

In dreieinhalb Jahrzehnten hat sich der Betrieb stetig weiterentwickelt: Von einem kleinen „Einraumbetrieb“ am Dorfplatz wuchs der Betrieb schnell und übersiedelte ans westliche Ende der Gemeinde Eben,

mit einer großen Ausstellungsfläche, Werkstatt und Lagerräumen. Seit 1994 befindet sich die Glasererei Zand jetzt an diesem Standort und bereits 2004 wurde das Firmengebäude erweitert. Damals wurden die Werkstatt sowie die Ge-

schäfts- und Ausstellungsräume vergrößert. Im Jahr 2016 übernahm Glasermeisterin Silke Zand die Firma von ihren Eltern. Der Lauf der Dinge lässt sich bekanntlich nicht aufhalten und so nagte an den Geschäfts- und Ausstellungsräumen der Zahn der Zeit.

Die eine oder andere Falte kam zum Vorschein, graue Strähnen schlichen sich ein und ein paar Altersflecken ließen sich nicht mehr kaschieren. Auch die Bürokratie wird im goldenen Handwerk immer mehr und des-

oberreiter

tischlerei-oberreiter.at

HÖLZWERKSTATT · STOFFWERKSTATT

BERATUNG

PLANUNG

AUSFÜHRUNG

OBERREITER GMBH | Oberndorferstraße 17 | 5541 Altenmarkt | 06452 7112



halb musste unbedingt ein neues Büro für die Chefin her – samt komplett neuer EDV-Anlage. Es war klar – ein größerer Eingriff stand bevor!

Umbau. Im Herbst 2021 wurden die ersten Gesprä-

che mit der Firma BM Heigl geführt und die ersten Pläne für den kleinen, aber doch sehr wichtigen Zubau entstanden. Nach ein paar Änderungen und einer unkomplizierten Bauverhandlung starteten am 19. April diesen Jahres die Arbeiten am

Fundament für den Zubau. Die Arbeiten gingen sehr gut und wie geplant voran. Ein paar Wochen später folgten schon der Dachstuhl, die Fenster und der Durchbruch zum Bestandsbüro. Die Innenausbauten gingen rasch über die Bühne.

Durch eine gute Planung und sehr gute Koordination der einzelnen Gewerke konnte das provisorische Containerbüro am Parkplatz wie geplant bereits Mitte Juni wieder verlassen werden. „Wir freuten uns schon sehr auf unser >>

Kunst im Holz

IN EBEN. Viel Kreativität und eine große Leidenschaft für den Beruf des Tischlers sind unsere Prioritäten, um Ihren Anforderungen und Wünschen gerecht zu werden.



Wir gehen auf Ihre Ansprüche ein und bieten einzigartige Lösungen für Ihr persönliches Projekt. Für uns steht die Qualität der Möbelstücke im Vordergrund. Gerne finden wir für Ihre Ideen die optimale Lösung. Uns ist es wichtig auf Ihre Wünsche einzugehen und für jeden Kunden ein Unikat zu schaffen. Anton ist unser kreativer Kopf und arbeitet unermüdlich an seinem Handwerk. Seine genaue Arbeits-

weise sieht man allen voran an den geflochtenen Fronten, die auch beim Projekt der Firma Zand einen besonderen Platz gefunden haben. Mit der Optimierung der Fronten haben

wir uns lange beschäftigt, um so das bestmögliche Ergebnis zu erzielen. Wir bedanken uns bei der Firma Zand für das entgegengebrachte Vertrauen und die tolle Zusammenarbeit. ★



FOTOS: LORENZ MASSER

KONTAKT



Kunst im Holz
KAMENJASEVIC ANTON

Tischlerei

Kunst im Holz

Bergsiedlung 130

5531 Eben im Pongau

Tel.: 0650 / 30 300 33

info@kunstimholz.at

www.kunstimholz.at

BAUREPORTAGE



neues Reich und stellten mit Eifer den Ausstellungs- und Musterraum fertig. Alles noch ganz frisch und etwas ungewohnt, aber jetzt können wir unsere Kunden noch umfangreicher und mit mehr Auswahl beraten und das natürlich mit ge-

wohnter Kompetenz. Für den Umbau, der ohne Komplikationen verlaufen ist, möchten wir uns bei allen beteiligten Professionisten bedanken. Es war uns eine Freude mit euch allen zusammen arbeiten zu dürfen!“, so Silke Zand.



Das Jahr des Glases. „Was wäre das Leben ohne Glas?“ – Unter diesem Motto wurde 2022 das Jahr des Glases ausgerufen. Auch wenn man es oft nicht sieht, aber Glas macht unser Leben leichter, schöner, umweltfreundlicher, sicherer, innovativer und

besser. Die Vereinten Nationen haben das Jahr 2022 zum International Year of Glass (IYOG) erklärt: Glas soll sichtbar und erlebbar gemacht werden. Weltweit bemühen sich Komitees, die wissenschaftliche, wirtschaftliche und kulturelle

FOTOS: LORENZ MASSER

Posch Siegfried
Hauptstraße 58
5531 Eben im Pongau
+43 (0) 664 / 160 56 00
maler.sigi@sbg.at

M A L E R
SIGI
MALEREI UND ANSTRICH

*WIR DANKEN FÜR DIE
GUTE ZUSAMMENARBEIT
UND WÜNSCHEN
VIEL ERFOLG!*

Hagenhofer – Raumausstattung GmbH

Der Raumausstatter

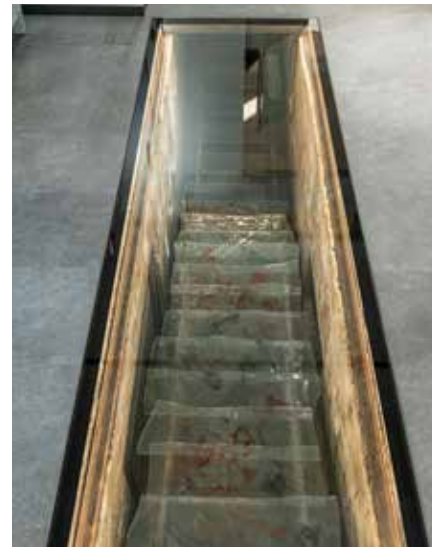


Andreas Hagenhofer gründete die Firma 2013 und beschäftigt mittlerweile 11 Mitarbeiter. Die Angebots- Bandbreite umfasst Parkett-, PVC- und Teppichböden, bis hin zu Polsterungen jeglicher Art, Vorhangdekorationen sowie Sonnenschutz. Zu den Kunden zählen Hotellerie, Restaurants, Privathäuser und diverse Firmen. Die persönliche Beratung und eine perfekte Ausführung stehen dabei stets im Vordergrund. Wir sind stolz, dass wir auch das Vertrauen der Firma Zand gewinnen konnten und bei Ihnen im neuen Verkaufsraum den Boden gestalten

durften. Wir haben uns gemeinsam für einen hochwertigen und pflegeleichten PVC Designbelag in Betonoptik entschieden. Durch die neutrale Optik, können Sie Ihre Produkte optimal in Szene setzen und präsentieren. Liebe Familie Zand, wir bedanken uns für das entgegengebrachte Vertrauen und gratulieren zu eurem sehr gelungenen neuen Schauraum. Alles Gute Andi Hagenhofer und Team!

**HAGENHOFER**
RAUMAUSSTATTUNG GMBH

ANZEIGE



Bedeutung von Glas in ihrem Land oder ihrer Region zu unterstreichen. Aus diesem Grund findet am Freitag, den 21. Oktober 2022 ein österreichweiter „Tag des Glases“ statt. Auch die Glaserei Zand möchte diesen Tag mit einem „Tag der offenen Türe“

feiern und lädt von 09.00. bis 17.00 Uhr herzlich ein, den Betrieb zu besuchen.

Schon gewusst? Glas ist ein reines Naturprodukt und kann sehr gut recycelt werden. Glas ist einer der ältesten Werkstoffe und wurde

vom Menschen geschaffen. Einige wissenschaftliche Funde in Ägypten ergaben, dass die alten Ägypter bereits vor etwa 5.500 Jahren Glas herstellen konnten. Vor ca. 3.500 Jahren wurden in Ägypten und Mesopotamien die ersten Hohlgläser herge-

stellt. „Nimm 60 Teile Sand, 180 Teile Asche aus Meerespflanzen, 5 Teile Kreide - und du erhältst Glas“, das ist die älteste Überlieferung eines Glasrezeptes und stammt aus der Tontafelbibliothek des Königs Assurbanipal (700 v. Chr.). **>>**

SERVERUMBAU & IT-SICHERHEIT

- Umstellung des Arbeitsplatzsystems auf ein Serversystem mit automatisierter Sicherungsstruktur
- Erhöhung der Netzwerksicherheit durch Next Generation Firewalls
- Zentral gemanagtes WLAN System

ENNSTAL [IT]

... und die Computersysteme laufen

+43 3687 23626-0 | www.ennstal-it.at

BEIM BAU DER NEUEN BÜORÄUME DER GLASEREI ZAND ÜBERNAHM HOLZBAU OPPENEIGER DIE ZIMMERERARBEITEN IM INNENBEREICH.

WIR BEDANKEN UNS FÜR DIE GUTE ZUSAMMENARBEIT UND DAS ENTGEGEN GEBRACHTE VERTRAUEN!



OPPENEIGER

HOLZBAU

Oppeneiger Holzbau GmbH
 Gasthof Süd 175, 5531 Eben im Pongau
 Tel.: 06458 / 20415, info@holzbau-oppeneiger.at
WWW.HOLZBAU-OPPENEIGER.AT



Geben sie ihrem Bild den passenden Rahmen!

Die Firma Zand bietet eine große Auswahl an Rahmen- und Anfertigungsmöglichkeiten im hauseigenen Bilderrahmenstudio an. Sie können aus einem sehr umfangreichen Programm wählen und alle Bilderrahmen werden maßgefertigt an Ihre Wünsche und Vorstellungen angepasst. Die Werkstatt ist sehr gut ausgestattet. Die ausgewählten

Rahmenleisten werden mit einer Doppelgehrungssäge auf Maß geschnitten und mit einer Rahmenheftmaschine zusammengesetzt. Bei Bedarf wird das Gesamtwerk mit einem Passepartout komplettiert, welches mit einer CNC-gesteuerten Schneidmaschine in höchster Qualität angefertigt wird. Mit dieser können auch Sonderformen und Mehrfach-Ausschnitte ins Passepartout gezaubert

werden. Ob „normales Glas“, blendfreies Glas oder hochwertiges Museumsglas – natürlich steht auch hier das passende Produkt für Ihr Bild zur Verfügung! Sie sind auf der Suche nach einem Geschenk, etwas Neuem für Ihren Wohnbereich oder wollen sich nur einmal umsehen? Dann schauen Sie bei der Firma Zand vorbei. Das Team freut sich, Sie demnächst begrüßen zu dürfen. ★

KONTAKT



Glaserei Zand
Hauptstraße 115
5531 Eben im Pongau
Tel. 06458 / 8481
info@zand.cc
www.zand.cc

FOTOS: LORENZ MASSER

KURT SCHILCHEGGER
ELEKTRO TECHNIK . ENERGIE

Wir bedanken uns bei der Familie Zand für das entgegengebrachte Vertrauen!

www.schilchegger.at

Rudi Sparber



FLIESEN
NATURSTEIN
MARMOR
KACHELOFEN

Wir bedanken uns recht herzlich bei Familie Zand für den Auftrag und die gute Zusammenarbeit!

Rudi Sparber GmbH
5531 Eben/Pg., Hauptstraße 348
Tel.: 064 58/87 67
info@fliesen-sparber.at
www.fliesen-sparber.at

NEUER MOTORIKPARK FÜR

spielerisches Outdoor-Training

Mit einem brandneuen Bewegungsparcours setzt das Alpentherme Gastein Gesundheitszentrum auf Balance, Geschicklichkeit und Krafttraining im Freien. Er sieht fast ein bisschen aus wie ein Spielplatz für Erwachsene, der neue Bewegungsparcours mit seinen verschiedenen Stationen, die ab sofort für Gruppentrainings bereitstehen. Unterschiedliche Schwierigkeitsgrade sollen Fertigkeiten wie Gleichgewicht, Geschicklichkeit und Kraft unter Anleitung der Physiotherapeuten trainieren. Der spielerische Charakter steht dabei im Vordergrund. So sind nicht nur Balance-Boards Teil des Übungsparks, das große Labyrinth, das an vier Ketten in der Luft schwebt, springt einem sofort ins Auge. Und die Übung ist mehr als nur eine wackelige Angelegenheit: Man steht quasi auf dem hängenden Labyrinth auf einer durchsichtigen Platte und versucht, die rollende Kugel durch Verlagerung des Körpergewichts durch den Irrgarten zu steuern. Das trainiert also nicht nur die Balance, sondern auch die muskuläre Ansteuerung.



FOTOS: ALPENTHERME GASTEIN/MARKTL PHOTOGRAPHY



FOTOS: FOTOFORER.AT

KARDINAL SCHWARZENBERG KLINIKUM

neuer Ärztlicher Direktor

Das Kardinal Schwarzenberg Klinikum in Schwarzach hat den Österreicher Mag. Dr. med. univ. Eugen Adelsmayr LL.M. zum neuen Ärztlichen Direktor des Hauses bestellt. Der zuletzt als Leitender Anästhesist tätige internationale Experte für Gesundheitswissenschaft übernimmt als erfahrene Führungspersonlichkeit ab 10. Oktober 2022 alle Aufgaben der Ärztlichen Direktion. Primar Dr. Manfred Mittermair, seit September 2021 interimistischer Ärztlicher Leiter des Klinikums, widmet sich ab dem 10. Oktober 2022 wieder ausschließlich seinem Primariat für Unfallchirurgie und Sporttraumatologie. Die Geschäftsführerin des Klinikums sowie das Finanz- und Gesundheitsreferent des Landes zeigen sich gleichermaßen erfreut über diese wichtige Personalentscheidung.

Dieselkino Gewinnspiel



GEWINNEN SIE
5 X 2 KARTEN
FÜR **DER NACHNAME**

So einfach spielen Sie mit:

Schicken Sie eine E-mail an office@pongaumagazin.at oder eine Postkarte mit dem Kennwort „NACHNAME“ an: Weekend Magazin Pongau, Salzachsiedlung 14, 5600 St. Johann/Pg. – Viel Glück! **Einsendeschluss: 10.10.2022**

JEDER/JEDE TEILNEHMER/IN ERKLÄRT SICH IM FALL DES GEWINNS DAMIT EINVERSTANDEN, DASS DER VOLLSTÄNDIGE NAME, WOHNORT UND EIN GEWINNER/IN-FOTO IM WEEKEND MAGAZIN VERÖFFENTLICHT WERDEN. DER GEWINN WIRD UNTER ALLEN EINSENDUNGEN VERLOST. DIE TEILNAHME IST KOSTENLOS. TEILNAHME AUCH PER POSTKARTE ODER BRIEF MÖGLICH. DER RECHTSWEG IST AUSGESCHLOSSEN. DIE GEWINNE KÖNNEN NICHT IN BAR ABGELÖST WERDEN.





Künstlerin

Nina Naomi Dandl

LEDERMALEREI. Die 23 Jahre alte Nina Naomi Dandl aus Kirchanschöring ist autodidaktische Malerin, Zeichnerin und Modelliererin. Unter anderem bemalt sie auch Leder für individuelle Modekollektionen der Firma Meindl.

Weekend: Wie bist du zum Malen und Zeichnen gekommen?

Nina Naomi: Das Malen, Zeichnen und Modellieren begleiten mich seit ich denken kann. Der ausschlaggebende Punkt war schon im Alter von 6 Jahren. Damals haben meine Schwester und ich im Wohnzimmer meiner Oma Blumensträuße gemalt und mein Vater war total begeistert von meinen Bildern. Das weckte meinen Ehrgeiz und mein Interesse weiterzuma-

chen und besser zu werden. Seither läuft mir das Malen sozusagen aus der Hand

(natürlich mit viel Übung) und ist zu einer absoluten Leidenschaft geworden. Für

mich ist das Besondere am Malen, dass man nicht vergleichbar ist. Man kann nicht sagen, dass jemand besser oder schlechter im Malen und Zeichnen ist als jemand anderes, da bekanntlich die Schönheit immer im Auge des Betrachters liegt. Jeder hat seinen eigenen Geschmack, was Farben und Motive betrifft. Seit 2016 arbeite ich bei der Firma Meindl Authentik Luxery als Schneiderin. Mein Chef Markus Meindl ist dabei auch auf meine malerischen und kreativen





Fertigkeiten aufmerksam geworden. Eines Tages kam Markus mit der Frage auf mich zu, ob es möglich ist Motive auch auf Leder zu malen. Wie gesagt, so getan. Seitdem bemale ich für die Firma Meindl Lederja-

cken, Rösche, Taschen und dergleichen nach Kundenwunsch.

weekend: Hast du dafür Ausbildungen gemacht oder Workshops besucht?
Nina Naomi: Eine spezielle

Ausbildung oder Workshops fürs Malen habe ich nicht besucht. Learning by doing ist meine Devise. Der Gedanke eine malerische Ausbildung zu machen hat mich eher eingeschränkt, da ich immer schon meine

eigene Note in meine Bilder gebracht habe. Diese Note ist mir absolut wichtig und ich habe eher Bedenken, dass ich dies durch eine Ausbildung in diesem Bereich verlieren könnte. Natürlich ist eine Ausbil- ➤

KULTUR UND HANDWERK
 authentic luxury 

*Luxus ist für uns nicht laut. Er ist leise und diskret.
 Luxus bedeutet für uns Authentizität.*

HERBST/WINTER

Entdecke jetzt die neue Herbst/Winter Kollektion von Meindl

Kultur und Handwerk - Authentic luxury



Besuchen Sie uns:

Meindl Authentic Luxury Store
 St. Johann i. Pongau
 Hauptstraße 23
 A - 5600 St. Johann i. Pongau
 Tel: +43 (0)6412-66247
 Mail: fil.st.johann@meindl-fashion.at

MEINDL AUTHENTIC LUXURY STORE SALZBURG
 Am Platzl 4
 A - 5020 Salzburg
 Tel: +43 (0) 662 874 830
 Mail: info@meindl-fashion.at



meindl-fashion.de



ding immer eine gute Entscheidung und wichtig, sie war aber hierfür für mich kein Thema.

weekend: Welche Themen hältst du in deinen Bildern fest? Was sind deine Lieblingsmotive?

Nina Naomi: Meine Lieblingsmotive sind Tiere und die Natur. Aber auch alles, was mir farbenfroh ins Auge sticht gefällt mir. Ich bin sehr ländlich aufgewachsen und so sind mir die Natur, die Wälder und die heimischen Tiere sehr ans Herz gewachsen, warum ich sie

auch am liebsten in meinen Bildern festhalte.

weekend: Welche Techniken verwendest du? Fertigest du auch Auftragsarbeiten an, bzw. verkaufst du deine Werke?

Nina Naomi: Ich könnte meine Technik nicht wirklich benennen, da ich ja auch keine spezifische Technik erlernt habe. Ich denke es ist eher vergleichbar mit Klavierspielen nach Gehör und nicht nach Noten. Anfangs hatte ich kleine Aufträge von der Nachbarschaft, Familie und Freunden. Dann



kam Instagram ins Spiel und so bekam ich auch hier mehrere Aufträge. Wie bereits erwähnt kam die größte Wende durch Modemacher Markus Meindl, der mich in meinem Können sehr bestärkt und gefördert hat. Dafür bin ich ihm sehr dankbar. Neben meinen eigenen Bildern fertige ich auch Auftragsarbeiten an und verkaufe sie. Dabei spielt es keine Rolle ob ich die Arbeiten auf Leinwand, Lederbekleidung oder Pa-

pier fertige. Hier kennt die Kreativität keine Grenzen. Ich modelliere aber auch leidenschaftlich gerne mit Gips und Ton. Mein Vater ist als Stuckateur tätig und so erledige ich bei ihm in der Firma oftmals kleinere Auftragsarbeiten, wie das Modellieren einer Friedenstaube für eine Kirche oder Blumenranken für Rokoko Stuck. Auch das Bemalen dreidimensionalen Formen bereitet mir große Freude und es ist immer wieder eine neue Herausforderung für mich.



ZUR PERSON

Nina Naomi Dandl

Künstlerin

- 23 Jahre
- Kirchanschöring
- Tel.: +49(0)162 / 9118416
- Dandl.Nina@gmx.de
- Instagram: @ninanaomi

weekend: Wo stellst du deine Arbeiten aus? Wo kann man sie bewundern?

Nina Naomi: Momentan habe ich leider noch keinen Ausstellungsraum, in dem meine Bilder zu sehen sind. Meine Arbeiten sind vor allem im heimischen Wohn-



zimmern vertreten oder auf Modekollektionen zu finden. Man kann sie bei mir zuhause oder online auf Instagram sehen. Mein Traum und mein Ziel ist es, in einem kleinen Atelier meine Arbeiten anzufertigen und auszustellen.

weekend: Welche Erfolge konntest du mit deinen Arbeiten evtl. schon feiern?

Nina Naomi: 2019 habe ich zusammen mit der Firma Meindl die bemalten Kleidungsstücke aus Leder in der Rudolf Budja Galerie in Salzburg präsentiert. Dort habe ich auch vor Ort eine Ledertasche vor Publikum bemalt. Im Juni 2022 eröffnete die Firma Meindl

einen neuen Store in St. Johann. Dort umlaufen meine Lederbilder als Wandfries die Decke im neuen Verkaufsraum, worauf ich sehr stolz bin!

weekend: Wie sieht die Planung für dieses Jahr aus? Wird es Ausstellungen geben?

Nina Naomi: Das Jahr 2022 dauert ja nicht mehr all zu lange, weshalb sich meine Planungen sich eher aufs nächste Jahr beziehen. 2023 wird es voraussichtlich eine Kunstausstellung in Laufen in der Salzachhalle geben, in der meine Bilder auch zusehen sein werden. ★



MALERMEISTER | SCHRIFTEN | TEXTILDRUCK

Gemma
zu'd
PROMMEGGERS
am 21. Oktober
ab 14 Uhr!



neuer farbenshop



workwear 2023



kaiserhofgarten
24/7

PROMMEGGERS GMBH

5450 Werfen
Schartenstraße 3
06468 20424

www.prommeggers.com



Weiter Infos unter:
www.casports.at

Ein Führerschein für deine Gesundheit?

CA SPORTS & HEALTH CONCEPTS. Stell dir vor du steigst in ein Auto ein ohne die nötigen Kenntnisse wie man ein Auto fährt. Was denkst du wie das Enden würde? Wie wäre es also mit einem Führerschein für die eigene individuelle Gesundheit?

Das Wissen über die eigene Gesundheit und die aktuelle körperliche Verfassung bildet das Fundament für ein gesundes, glückliches und vitales Leben. So wie man bei einem Auto wissen muss, wie man fährt und wie man es wartet, so bedarf

auch unser Körper ein entsprechendes Wissen, wie man sich fit hält und welche Bedürfnisse

nisse er hat. Und diese Bedürfnisse sind so individuell wie auch wir als Mensch.

Wissensmangel. Jeder muss sich zwangsläufig das Wissen über die eigene Gesundheit und den eigenen Körper selbst aneignen, insofern man bereit ist, sich damit auseinander zu setzen und die Zeit dafür zu investieren. Leider eigenen sich die meisten aber nur ein Halbwissen oder gar ein Scheinwissen an und scheitern deshalb sehr schnell oder starten immer wieder neue erfolglose Anläufe. Zielloses Training und erfolglose Diäten mit Jojo-Effekt sind die Folge. Oftmals zwingen uns aber auch Schmerzen und körperliche Erkrankungen dazu uns mit der eigenen Gesundheit auseinander zu setzen.

Der Gesundheitsführerschein. Warum also nicht mit einer Bedienungsanleitung oder einem „Führerschein“ für die eigene Fitness und Vitalität anfangen? Genau hier setzten Catalin und Christiane von CA Sports & Health Concepts an. Es ist nie zu spät einen „Gesundheitsführerschein“ zu machen und sich eine individuell angepasste „Bedienungsanleitung“ für den eigenen Körper erstellen zu lassen. Der Gesundheitsführerschein checkt folgende Punkte für und über dich ab:

1 Ist-Zustand. Wie sieht dein aktueller Ist-Zustand aus? Wie sieht es mit deiner Beweglichkeit, Koordination, Kraft, Ausdauer und BIA (Bioimpedanz)?

„Mit dem Gesundheitsführerschein erstellen wir eine individuelle Bedienungsanleitung für deinen Körper und helfen dir dabei dein persönliches Wohlbefinden sowie deine körperliche Fitness mit bester Qualität und Nachhaltigkeit zu steigern und deine Ziele zu erreichen.“

Catalin Alixandru, CA Sports & Health Concepts



EXPERTEN TIPP

Warum ist eine Vorsorgecolonoskopie so wichtig?



Univ.Doz. Dr. Bertram Hölzl
Primar, Landeslinik St. Veit

Die Auswertung von mehr als 400.000 Vorsorgecolonoskopien in Österreich aus dem Jahr 2021 hat gezeigt, dass jede/r vierte beschwerdefreie Österreicher/in ab dem 50ten Lebensjahr Adenome (Vorstufen vom Krebs) aufweist. Es dauert in der Regel bis zu 10 Jahre oder länger, bis sich aus einem Adenom ein Dickdarmkrebs entwickelt. Dickdarmkrebs ist in Österreich die dritthäufigste Krebsform bei Männern und die zweithäufigste bei Frauen. Bei der Darmspiegelung wird nach gewissenhafter Vorbereitung (Darmentleerung) mit einem hochflexiblen Endoskop über einem Monitor die Schleimhaut des Darmes genauestens beurteilt. Immer mehr wird auch künstliche Intelligenz zur Unterstützung des Untersuchers eingesetzt. Die Untersuchung erfolgt schmerzlos unter Sedierung mit Überwachung von Kreislauf und Atmung. Polypen können im selben Untersuchungsgang sofort entfernt und in einem histopathologischen Labor analysiert werden. Empfohlen wird eine Vorsorgekoloskopie beginnend mit dem 50. Lebensjahr, bei familiärer Vorbelastung ab dem 40. Lebensjahr.



Landeslinik St. Veit
St. Veiterstraße 46, 5621 St. Veit
Tel.: +43 (0) 5 7255-46
www.salk.at



2 Wissensvermittlung. Das Wissen und die Kenntnisse wie dein Körper funktioniert. Wie ist dein Rhythmus für Schlaf und Regeneration? Wie sieht dein Hormonhaushalt und Stoffwechsel aus?

3 Ernährung. Wie setzt sich die richtige Ernährungsweise für dich zusammen? Was sind deine Ziele: Abnehmen, Muskelaufbau oder Prävention?

4 Das richtige Training. Mit welchem Gewicht und wieviel Wiederholungen solltest du arbeiten? Solltest du Kraft oder eher Ausdauer trainieren? Was sind die richtigen Basisübungen und wie führt man sie korrekt aus?

5 Mentale Gesundheit. Hast du emotionalen Stress? Wie sieht dein Zeitmanagement und Selbstmanagement aus?

Ist-Analyse. Nach einem Erstgespräch wird auch bereits mit dem ersten Punkt des Gesundheitsführerscheines, der Zustandsanalyse gestartet. Der Check der Beweglichkeit umfasst die Muskulatur, Gelenke und Faszien. Es ist auch wichtig herauszufinden, ob es Bewegungseinschränkung im Alltag gibt.

Koordination. Nur all zu oft wird die Koordination unterschätzt und täglich vernachlässigt. Die koordinativen Fähigkeiten wie das Gleichgewicht oder die Reaktionsfähigkeit auf äußerliche Einflüsse sind lebensnotwendig. Über die Sinneswahrnehmung liefert sie Informationen über unsere Umwelt. Zum Bei-

spiel im Winter, wenn es eisig und rutschig ist, dann kommt die Info, dass Verletzungsgefahr besteht. Je besser wir den Körper auf unsere Umwelt konditionieren, desto besser kann er auf die äußeren Einflüsse reagieren.

Grundkraft. Eine gute körperliche Grundkraft ist absolut wichtig, um im Alltag schwere Gegenstände zu bewegen und gleichzeitig unseren Bewegungsapparat zu schützen. Durch die Wiederholung von Übungen mit einem überschwellig starken Reiz im Training, kann die Muskulatur aufgebaut werden, die wiederum unser Immunsystem stärkt, das Gewebe strafft und die Fettverbrennung unter Tags erhöht. Muskeln verbrauchen dauerhaft viel Energie.

Ausdauer. Der Ausdauerstest gibt Auskunft wie die individuelle Herz-Leistung aussieht. Anhand der Herz-Leistung ist es möglich den Pulsbereich für das Training zu bestimmen, in dem die Fettverbrennungszone und die Entwicklungsbereiche liegen. Durch das Wissen über die Pulsbereiche im Ausdauer-Training kann man viel effektiver an den eigenen Zielen arbeiten.

Bioimpedanzanalyse. Die BIA-Messung ist eine genaue Messung der Körperzusammensetzung. Sie zeigt an, wieviel Muskelmasse, Fettmasse und Wasser im Körper gespeichert ist. So ist es möglich genau zu planen, dokumentieren und zu vergleichen, wie sich der Körper im Zuge der Planung und Umsetzung verändert. ★

PONGAU- & ENNSTALBLICKE

MOUNTAIN-ART PROJECT MIT 22 KÜNSTLERINNEN UND KÜNSTLER

Bei der Welcome-Party am 2.9. im ‚Restaurant Filzmoos‘ waren die 22 Mountain-Art project Künstlerinnen und Künstler mit ihren Galeristen, Kurator John Wieser und Tourismuschef und Organisator Peter Donabauer noch unter sich. Am Samstag, 3. 9., wurde das Bergkunst-Programm mit 22 Vernissagen und einer Live-Painting-Performance von Malerin Marlene Schaumberger am Dorfplatz Filzmoos eröffnet. 22 Tage lang, vom 3. bis 25. September, präsentierten 22 Künstlerinnen und Künstler aus den Bereichen Bildhauerei, Fotografie und Malerei an den 22 schönsten Plätzen in Filzmoos ihre Kunst. Besonders beeindruckt waren die ersten Besucher und Besucherinnen von der 13-jährigen Elena Thomsen, die ihre Maleien als Young-Artist in der Unterhofalm ausstellte sowie von Stefan Dokoupil, dessen Naturfotografien im Hanneshof-Resort ausgestellt waren und der als ‚Artist in Residence‘ drei Wochen lang in Filzmoos lebte und arbeitete.



FOTOS: CHRISTIAN SCHARTNER / FILZMOOS.AT



HAUSMESSE BEI

GFRERER Küchen und Qualitätsmöbel

Am 16. und 17. September fand dieses Jahr wieder die Hausmesse bei GFRERER Küchen und Qualitätsmöbel in Goldegg statt. Kunden und Besucher hatten die Möglichkeit die gesamte Firma GFRERER hautnah kennenzulernen und herauszufinden was GFRERER Küchen so besonders macht. Highlights waren unter anderem eine Werkstattbesichtigung, Vorführungen von Quooker und Miele sowie die Vorstellung des neuen Bora X BO Backofens im redesignten Schauraum. Beim Gewinnspiel am Samstag ging der erste Preis, ein Bora Pure im Wert von 3.200,- €, an Katharina Ammerer. Der zweite Preis, mit einem Gutschein im Wert von 100,-€, ging an Karl Lackner. Das Los für den dritten Preis viel auf Barbara Ammerer, mit einem Gutschein im Wert von 50,-€.





Zunehmende Kurzsichtigkeit

BEI KINDERN. Mit innovativen Brillengläsern entgegenwirken.

Kurzsichtigkeit (Myopie) zählt zu den häufigsten Fehlsichtigkeiten auf der Welt. Gerade bei Kindern und Jugendlichen nimmt deren Häufigkeit stetig zu. Ursachen können der Mangel an

Tageslicht und die vermehrten Tätigkeiten im Nahbereich – wie Lesen oder die Nutzung digitaler Geräte – und andere Beschäftigungen des modernen Lebensstils sein. Um die zunehmende Kurzsichtigkeit bei Kindern zu verlangsamen, hat HOYA

die erste nicht-invasive Korrektionsmethode zum Myopie-Management entwickelt: Das neue Brillenglas MiYOSMART mit der innovativen D.I.M.S. Technologie. Dieses Einstärkenglas kann die Zunahme der Kurzsichtigkeit verlangsamen und in einigen

Fällen komplett stoppen, wodurch es die Sehqualität von Kindern und Jugendlichen langfristig schützt. Die MiYOSMART-Gläser erhalten Sie bei Ihrem Optikermeister Florian Schmiedl, Inhaber von „Zweisinn“ in Altenmarkt und Radstadt. ★

zwei

Mehrdimensionales
Sehen & Hören



Shop Altenmarkt
Obere Marktstraße 22
5541 Altenmarkt i. Pg.

Shop Radstadt
Schernbergstraße 6
5550 Radstadt

t +43 6452 7744
e info@zweisinn.at
w zweisinn.at

sinn

PONGAU- & ENNSTALBLICKE

HOTEL BRÜCKENWIRT ALS „AUSGEZEICHNETER TOURISTISCHER LEHRBETRIEB“ PRÄMIERT

Im Rahmen des Festes der touristischen Lehre wurde der brückenwirt (St. Johann im Pongau) am 15.09.2022 ausgezeichnet. Die Auszeichnung erhalten jene Betriebe die sich besonderer Weise um die Qualität der Lehrlingsausbildung bemühen. Der Brückenwirt hat sich besonders durch die hohe Wertschätzung der Lehrlinge sowie der Eltern, der zusätzlichen Weiterbildungsmöglichkeiten und der Dienstzeitenplanung, welche auch ein Familienleben und Freizeit ermöglichen, hervorgetan. Die Prämierung wird durch die Wirtschaftskammer und die Tourismus Akademie Salzburg verliehen. Derzeit gibt es 17 touristische Betriebe im Land Salzburg mit dieser Auszeichnung.



FOTO: TOURISMUS AKADEMIE SALZBURG



„AUTOFREIER TAG“ IN BISCHOFSHOFEN

Bischofshofen wurde für das Engagement im Bereich Klimaschutz und Energieeffizienz bereits mehrfach ausgezeichnet. U.a. erhielt die Klimabündnis- und e5-Gemeinde den österreichweiten Mobilitätswochen-Award und wurde als Best-Practice-Projekt im Leitfaden zur Europäischen Mobilitätswoche aufgenommen. Auch am diesjährigen „Autofreien Tag“ setzte Bischofshofen wieder ein wichtiges Zeichen für die umweltfreundliche Mobilität. Die Bahnhofstraße und der Franz-Mohshammer-Platz wurden für den motorisierten Verkehr gesperrt und ein vielfältiges Programm für Groß und Klein geboten. Auch hoher Besuch konnte begrüßt werden. Landesrat Mag. Stefan Schnöll machte sich selbst ein Bild vom vielfältigen Angebot am „Autofreien Tag“.

FOTO: STRAUS/STADTGEMEINDE



16. OKTOBER

Flohmarkt Schladming

Überdacht, findet am 16. Oktober wieder der Flohmarkt in Schladming bei jeder Witterung statt. Verpflegung gibt es mit Hendl, Snacks und Cafe vom Catering „HENDLKÖNIG“. Toiletten sind am Bahnhof vorhanden. Parkplätze stehen rund um den EUROGAST zur Verfügung. Aussteller Bezahlen 14,- € Standgebühr pro 5m. Aussteller müssen reservieren, da nur 28 Plätze zur Verfügung stehen. Der Eurogast befindet sich in Schladming an der Bahnhofstrasse. Telefon oder WhatsApp +43 (0) 664 / 381 759 1.

FOTO: ADOBE STOCK



SPENDENKATION: RADELN FÜR GRÖBMING

„Viele Menschen, auch in Gröbming, sind stark von der Teuerung betroffen. Gerade alleinerziehende Frauen oder gesundheitlich beeinträchtigte Mitmenschen haben es besonders schwer. Dieser Eindruck hat sich vor allem in meinen Bürgermeistersprechstunden verdeutlicht“, erwähnt Thomas Reingruber. Aus diesem Grund hat sich der Bürgermeister der Marktgemeinde Gröbming eine Spendenaktion überlegt und ist im Juli die Glockner-Etappe (390 km und 7.500 hm) der heurigen Ennstal Classic in drei Tagen mit dem Rennrad abgefahren. Für jeden Kilometer hat er einen Euro, für genau diese betroffenen Gröbmingerinnen und Gröbminger, gespendet. Dem Spendenaufruf auf Facebook sind dankenswerterweise überraschend viele Unternehmen und Privatpersonen gefolgt und so ist eine unerwartet hohe Summe von € 6.295,- zusammen gekommen. Mit diesen Spenden, in Form von Gröbminger Einkaufsgold und Barmitteln, konnte elf Personen/Familien aus Gröbming unter die Arme gegriffen werden.

FOTO: MARKTGEMEINDE GRÖBMING

HUFSCHMIEDE

Cosmetic Institute | Parfumerie

City

Herbstzeit = Zeit für Dich!

Egal ob bei einer entspannenden Fußpflege, Massage oder Gesichtsbehandlung – wir holen Dich raus aus dem stressigen Alltag!

*Erfahrung
& Leidenschaft*

für die Kosmetik haben
uns zu dem gemacht,
wer wir heute sind.



TIPP: BEHANDLUNGSKUREN

Spar Dir viel Geld mit unseren
Behandlungskuren – Du wirst
das Ergebnis lieben. Perfekt in
der kuscheligen Jahreszeit!

NICE TO KNOW!

10. - 15. Oktober 2022

-20% AUF ALLES!*

*Ausgenommen Behandlungen!

PS: Bis 31. Oktober läuft noch unser
Gewinnspiel auf Instagram!
Follow us und gewinne tolle Preise!





DAfi GmbH

Ihr Profi für Photovoltaikanlagen aus Salzburg!

Photovoltaik gilt mehr denn je als die Schlüsseltechnologie für Energieunabhängigkeit. Als Full-Service Photovoltaikanbieter möchten wir unseren Kunden so einfach als möglich die Vorteile von nachhaltiger und erneuerbarer Energie erschließen.

Möglichst viel Strom selbst zu erzeugen gilt gerade in dieser energiepolitisch extrem angespannten Situation als große Herausforderung und Gebot der Stunde für ganz Europa. Die stark steigenden Energiekosten, angeheizt durch die zunehmende Inflation stellen derzeit Privathaushalte wie Firmen mehr und mehr vor große Herausforderungen. Der Bedarf an elektrischer Energie wächst stetig und ständig, weshalb die jährli-

chen Zuwächse des Bedarfs nur schwer bis eigentlich nicht abdeckbar sind. Keine Technologie hat hier mehr Potential nachhaltig und langfristig dieser Entwicklung entgegenzuwirken. Wir haben uns mit unserem Unternehmen und unserem Team dieser Technologie voll und ganz verschrieben. Effizienteste Energieerzeugung und die lokal bestmögliche Verwertung, sind unsere Mindestansprüche bei jedem Kundenprojekt. Dies bringt den größten Nutzen für unsere Kunden und entlastet unsere Netze.

Regional erzeugen – Regional verwerten.

Dieser Satz liegt nicht nur bei Lebensmitteln voll im Trend sondern auch in Punkto elektrischer Energie. So setzen wir uns seit

einigen Monaten auch als Mitglied der neu gegründeten „Energiegenossenschaft Altenmarkt“ für regionale Energienachhaltigkeit ein. Wir wollen allen, die Vorteile erneuerbarer Energie zugänglich machen. So sollen zukünftig auch Bürger, ohne Photovoltaik-, Wind- oder Wasserkraft-

anlagen Strom günstiger durch die Energiegemeinschaft beziehen können. **Weit mehr als 1.000 durch uns installierte Sonnenkraftwerke sowie unzählige zufriedene Kunden sind unser täglicher Ansporn, weiterhin täglich einen kleinen Beitrag für unsere Umwelt zu leisten.**



Wir suchen aktuell neue Mitarbeiter für unser Team in Eben im Pongau.

Die enorme Nachfrage an effizienten PV-Systemen, hat uns dazu bekräftigt, unsere Mitarbeiterzahl weiter auszubauen. Wir sind auf der Suche nach motivierten Menschen, die innovative & abwechslungsreiche Projekte im Team umsetzen wollen. Dazu kommt das Arbeiten in einer der schönsten Regionen Salzburgs, viel Eigenverantwortung und eine leistungsorientierte Bezahlung.

Ebenso attraktiv ist die abwechslungsreiche Tätigkeit in unserem Unternehmen. Unser SMARTFOX Pro Energiemanager wurde von uns entwickelt und holt das

optimale aus Photovoltaikanlagen heraus. Er steuert intelligent Verbraucher (z.B. Elektrofahrzeuge oder Heizstäbe) per überschüssiger Energie an und maximiert somit den Eigenverbrauch von Gebäuden. In diesem Bereich sind wir Marktführer in Österreich und suchen gezielt nach Spezialisten für die Weiterentwicklung und Optimierung unserer hauseigenen Produkte.

Bei Interesse bitten wir Sie um aussagekräftige Bewerbungsunterlagen, an die untenstehende Mail-Adresse:

>> jobs@dafi.at <<

Offene Stellen

(m/w/d)

Elektrotechniker

(m/w/d)

Lehrling Elektrotechnik

(m/w/d)

PV-Monteur

(m/w/d)

Lagermitarbeiter

(m/w/d)

Techn. Sachbearbeiter

(m/w/d)

Softwareentwickler




DAfi GmbH
Niedernfritzerstraße 120
5531 Eben im Pongau
Tel.: +43 6458 / 20160
verkauf@dafi.at
www.dafi.at



Streamingherbst

Duell der

FANTASY-SHOWDOWN. Das gab es noch nie: Herr der Ringe gegen Game of Thrones. J. R. R. Tolkien gegen George R. R. Martin. Amazon gegen Sky. Zwei Mega-Serien rittern um die Sehergunst. Aber auch sonst bietet der Herbst viele Highlights von Star Wars bis Marvel und Sissi. *Von Lukas Steinberger-Weiß*


 Zu sehen bei Amazon Prime

HdR - Die Ringe der Macht


Es ist die teuerste, je produzierte Serie, mit Kosten von rund 500 Millionen Dollar für die erste Staffel. Amazon hat sich die Rechte für Herr der Ringe gesichert und klotzt ordentlich. Die Serie spielt weit vor den Ereignissen der Herr der Ringe-Trilogie und dem Hobbit. Trotzdem treffen wir auf bekannte Gesichter wie Elrond, Galadriel und Sauron. Die Serie ist seit 2. September exklusiv auf Amazon Prime abrufbar und erscheint wöchentlich.



Giganten

 Zu sehen bei SKY

House of the Dragon

Mit dem Serienstart im August hat HBO/Sky zumindest hier die Nase vorn. Die Vorgeschichte zu Game of Thrones spielt 172 Jahre vor der Geburt von Daenerys Targaryen und beleuchtet die Ereignisse der mächtigen Drachenlords in Westeros. Blut, Gewalt und Sex sind natürlich wieder mit dabei und um den Eisernen Thron wird heftigst gestritten. Jede Woche eine neue Folge bei uns auf Sky und dem Streamingdienst Sky X. 



Zwei Serien, um sich an die Couch zu knechten und für immer an den Streamingdienst zu binden: Mit Herr der Ringe - Die Ringe der Macht erschien diesen Herbst eine der meist erwarteten und teuersten Serien aller Zeiten. Kurz vor dem Ausstrahlungsbeginn im September grätschte HBO/Sky den Amerikanern aber rein und veröffentlichte die ebenso gehypte Serie House of the Dragon im Game of Thrones-Universum. Für Fantasy-Fans eigentlich wie

Weihnachten, Ostern und Geburtstag zusammen.

Der Rest? Andere Streaming-Highlights gehen ob dieser geballten Fantasy-Power fast unter, aber auch Disney+ beackert Star Wars und Marvel stetig. So sind Andor und She-Hulk zwei große, neue Serien, die die beiden beliebten Franchises erweitern. Und was macht Klassenprimus Netflix (noch)? Er zeigt uns, wie sich der Sandmann sein Reich zurückerobert und wie sich die junge Sissi in Wien behauptet. ★



Zu sehen bei **DISNEY+**

Star Wars Andor

Wer sich für die Geschichte der Rebellion interessiert, kommt an dieser Serie nicht vorbei. Sie spielt vor den Ereignissen des beliebten Filmes Rogue One und erzählt die Geschichte des Rebellenhelden Cassian Andor, der sich ins Galaktische Imperium eingeschlichen hat. Neben Hauptdarsteller Diego Luna sind unter anderem Stars wie Stellan Skarsgard und Forest Whitaker (Saw Gerrera) mit dabei. Ein MUSS für Star Wars-Fans. Seit 21. September wöchentlich bei Disney+ abrufbar.



Zu sehen bei **NETFLIX**

Die Kaiserin

Sissi is back! Netflix zeigt die sechsteilige deutsch-österreichische Produktion ab sofort. Es geht um die Jugendjahre der legendären Kaiserin, die sich gegen die Schwiegermutter behaupten muss und in der Serie auch den missmutigen Bruder ihres „Franz!“ - Maximilian - an der Backe hat. Währenddessen bahnen sich Revolutionen und Kriege an. Typisch Kaiserreich eben. Ob es Sissi schafft sich durchzusetzen? Einfach reinstreamen!



FOTOS: NETFLIX, DISNEY, CBS/PARAMOUNT+/AMAZON



Star Trek Lower Decks

Captain Kirk, Captain Picard und Captain Janeway. Wer an Star Trek denkt, der denkt an die glorreichen Kapitäne und deren Heldentaten. Lower Decks zeigt davon nichts, sondern behandelt vier Offiziere, die auf den „niedrigeren“ Schiffsleveln ihren Dienst verrichten. Da gilt es manchmal auch den „verrichteten Dienst“ von höherrangigen Offizieren zu entsorgen! Ekelhaft! Insgesamt aber eine superunterhalt-same Serie. Staffel 3 ist ab sofort abrufbar.



She-Hulk

Jennifer Walters ist Anwältin und die Cousine von Bruce Banner, dem Hulk. Bei einer gemeinsamen Autofahrt kommt es zum Unglück und ihr Blut vermischt sich mit Hulks Blut. Das Leben als Anwältin ändert sich daraufhin schlagartig, denn plötzlich ist Walters als She-Hulk (sie mag den Namen nicht!) mehr Superheldin als Advokatin. Wie sie damit umgeht und ob sie mit ihrer neuen Identität leben kann, zeigt die Serie bei Disney+.



The Sandman

Eigentlich eher unspektakulär und doch so erfolgreich, dass bereits die zweite Staffel fix ist: The Sandman ist der Überraschungshit bei Netflix und basiert auf dem gleichnamigen Graphic Novel von Neil Gaiman (DC). Die Serie handelt von Morpheus, der von einem Okkultisten gefangengehalten wird. Nach seiner Befreiung muss er nicht nur seine Insignien wiederbeschaffen, sondern auch sein Traumreich wiederaufbauen. Spannend inszeniert!



BERGMESSE AUF DER

Schladminger Planai

Alpenvereinsvorsitzender Ing. Ton Streicher konnte an die 200 Besucher am Sonntag, den 11. September bei der traditionellen Bergmesse auf der Schladminger Planai begrüßen, die witterungsbedingt in der Schladmingerhütte des Alpenvereines stattfand. Pfarrer Andreas Lechner zelebrierte die Messe und segnete in dessen Rahmen auch die Fahnenbänder, die zum 20jährigen Bestand des Freundschaftsbundes des ÖKB Schladming mit dem Soldaten-, Reservisten- und Kameradschaftsvereins Dießen in Bayern gewechselt wurden und an die Vereinsfahnen angebracht wurden, um die lebendige Freundschaft und Kameradschaft zu bezeugen. Lechner wünschte sich dabei, dass auch die Freundschaft zu Gott immer wieder neu geknüpft wird. Der Alpenverein war diesmal für die Ausrichtung der Bergmesse zuständig. ÖKB-Ehrenobmann Peter Brunner und Obmann Paul Blinia vom SRV Dießen versicherten in ihren Botschaften die Intensivierung des Freundschaftsbundes. Die Bergmesse wurde vom Bläserquartett der Trachtenmusikkapelle Pichl musikalisch umrahmt.

FOTOS: PRIVAT



PEPP GEBURTSPREBEREITUNG FÜR PAARE IN ALTENMARKT

3. November 2022

pepp bietet mit Start 3. November 2022 im Sozialzentrum in Altenmarkt, Michael-Walchhofer-Str. 15, wieder einen Geburtsvorbereitungskurs für Paare an. Der Kurs besteht aus 6 Modulen und vier davon sind für werdende Elternpaare vorgesehen. Die Themen für die werdenden Eltern reichen von der Entwicklung des Kindes im Mutterleib, über die Geburt, geburtserleichternde Maßnahmen, die erste Zeit zu Hause, Stillen, Bonding usw. bis hin zur Körperarbeit. Weitere pepp Geburtsvorbereitungskurse finden im Pongau auch in den Gemeinden St. Johann und Forstau regelmäßig statt. Mehr Informationen und Anmeldungen telefonisch unter 06542 / 565 31-0.

FOTO: PEPP



DIE ÄRZTE ROCKTEN BAD HOFGASTEIN

Die Rockgiganten zeigten sich am 15. September vor 18.000 begeisterten Fans in bester Stimmung. Anlässlich ihres vorletzten Konzertes der „In The Ä Tonight Tour 2022“ spielten sie eine verlängerte Setlist. Die Zuseher kamen in den Genuss zahlreicher Zugaben und wurden fast drei Stunden lang mit einem Mix ihrer besten Songs der vergangenen Jahrzehnte versorgt. „Wir sind die drei Gasteiner aus Berlin!“, verkündete Farin Urlaub zu Beginn der Show. Die Musiker dürften ihr Konzert für einen ausgiebigen Besuch der Region genutzt haben. Bela B erzählte jedenfalls von privaten Urlaubserlebnissen. Eine Alpaka Wanderung im Köttschachtal habe ihm besonders gut gefallen. Den ganzen Abend begleiteten Anekdoten über die flauschigen Tiere den Auftritt. Musikalisch ging es einmal durch die gesamte Bandgeschichte: Vom 80er Jahre Song „Zu Spät“ über die 90er mit „Schrei nach Liebe“ sowie Liedern der Nuller-Jahre „Unrockbar“ und „Deine Schuld“ bis zu aktuellen Nummern wie „Dunkel“. Mit ihrem spielfreudigen Auftritt haben „die Jungs“ jedenfalls bewiesen, dass sie es nach all den Jahren immer noch draufhaben. Einen energiegeladenen Auftritt lieferte auch die Münchner Vorband Blackout Problems ab.

FOTOS: DANIEL SCHARINGER



**VOM EINZELSTÜCK BIS
ZUM GESAMTKONZEPT**

INNENARCHITEKTUR
TOFERER
wohnen erleben

Möbel · Einrichtungshaus

Bischofshofen · Gasteiner Str. 40 · Tel. 0 64 62 / 35 96
 Mail: info@moebel-toferer.at · www.moebel-toferer.at



**HANDSCHLAG-QUALITÄT
 AUF SIE ABGESTIMMT!**

LASSEN SIE SICH INSPIRIEREN
 MÖBEL, STOFFE, WOHNACCESSOIRES & KÜCHEN
 INNENARCHITEKTUR TOFERER IN BISCHOFSHOFEN
WWW.MOEBEL-TOFERER.AT



Innenarchitektur Toferer
 Gasteinerstr. 40
 5500 Bischofshofen
 Tel. 06462 / 3596
www.moebel-toferer.at

Öffnungszeiten:
 MO – FR: 09:00-12:00 Uhr
 und 14:30-18:00 Uhr
 Außerhalb der Öffnungszeiten &
 Samstags nach Terminvereinbarung



Neben den Ausstattungsvarianten Challenge, Revolution, Revolution Top gibt es nun auch „Modern und Vintage“.

Der Road-Star

ROADSTER. Gute Autofahrer fahren mit dem Allerwertesten. Letzterer sitzt im MX-5 weit unten. Warum ist aber der meistverkaufte Roadster der Welt so beliebt? Wir gehen der Sache auf den Grund. *Von Werner Christl*

Wenn ein Auto das meistverkaufte seiner Klasse weltweit ist, kann man davon ausgehen, dass es irgendetwas

gibt, das die Menschen anspricht. Der Mazda MX-5 hat da einige „Irgendetwas“ zu bieten. MX-5-Fans würden hier ziemlich sicher folgende Punkte aufzählen. Da hätten

wir die Schaltung. Die vom japanischen Roadster ist derart knackig und cool zu schalten, dass es fast frevelhaft wäre, an eine Automatik nur zu denken. Dazu die direkte perfekte

Lenkung und ein Heckantrieb. Letzterer lässt gerade so viel Fahrspaß zu, wie notwendig ist. Die 50:50 Gewichtsverteilung spielt dabei auch eine Rolle. Und die Sitzposition?



MAZDA MX-5 VINTAGE

Leistung: 184 PS
Testverbrauch: 7,5 Liter (WLTP 6,9)
Motor: Zweiliter-Benziner
Preis Testfahrzeug: 41.790,- Euro
0 – 100 km/h: 6,8 Sekunden



Der Kofferraum (127 Liter) ist logischerweise eher ein Räumchen.



Ein bisschen kommt das Gefühl auf, als würde man mit seinem Hinterteil direkt auf der Straße sitzen – leider sehr geil. Der Schwerpunkt sitzt demnach auch sehr tief, was in engen Kurven durchaus Sinn macht. Und dann noch das Verdeck. Wer ein Stoffdach ordert, befördert dieses in Sekunden mit einem Handgriff nach hinten. Wir wurden im Test mit einem elektrischen

Targadach beglückt, das deutlich länger werkt. Schaut jedenfalls gut aus und der Wind pfeift einem praktisch nie zu stark um die Ohren, was schon angenehm ist. Und noch einen Erfolgsgrund gibt es. Haltbarkeit, Erhaltungskosten und Preis-Leistungsverhältnis stimmen. Ein MX-5 fährt nicht mit 500 PS vor. Hier reichen 184 Pferde. Die sorgen für lässigen Fahrspaß.

Vintage. Das getestete Modelljahr 2022 wurde aufgewertet und das Design nicht verändert. Unter anderem wurde die Farbauswahl erweitert, neue Ausstattungsvarianten kreiert. Neben den Ausstattungsvarianten Challenge, Revolution, Revolution Top gibt es nun auch „Modern und Vintage“. Das Testauto in der Vintage-Ausstattung hatte Features wie

LSD-Sperrdifferential, Nappeleder oder silberne 17-Zoll Alu. Der Verbrauch? 6,9 Liter sollen es laut Mazda sein – wir lagen bei 7,5 mit vom Hirn losgelösten Gasfuß geht es natürlich noch weiter rauf. Insgesamt geht der Wert absolut in Ordnung. Den MX-5 mit Soft-Top gibt es ab Euro 29.990,-. Mit dem Retractable Fastback (RF), sind es ab EUR 36.790,-. ★

Carsharing, Auto Abo und Reisemobile

BÄM Mobility



BÄM Mobility vereint vielfältige Mobilitätsangebote, Umweltfreundlichkeit und das Gefühl grenzenloser Freiheit! BÄM Mobility eröffnet ein neues Zeitalter in Sachen Mobilität. Die Pongauer Plattform ist individuell, vielfältig und umweltfreundlich zugleich. Seit einiger Zeit sind Nutzer vom Carsharing begeistert und tragen mittels monatlich kündbaren Gemeinschaftsauto aus einer CO2-neutralen Fahrzeugflotte zu einer umweltfreundlichen Mobilität in der Region bei. Neu ist nun das Auto-Abo: Ein All-Inklusive-Fahrzeug zu sensationellen

Fixpreisen. Sorgen rund um Versicherung, Steuern, Verschleiß, Reparaturen und Wartung sowie Sommer- und Winterreifen gehören ab sofort der Vergangenheit an. Flexible Laufzeiten und Fahrzeugwechsel ermöglichen rasche Anpassung an die jeweilige private oder berufliche Situation. Daneben stillen Reisemobile mit dem California COAST und Grand California Modell die Sehnsucht in die Ferne zu ziehen und garantieren Privatsphäre, Unabhängigkeit sowie das Gefühl von grenzenloser Freiheit! Nähere Informationen unter: www.bäm.at

BÄM.at
MOBILITY

Carsharing Auto Abo

JETZT ANMELDEN & AUTO MIETEN.

www.bäm.at

NEU
VW California Coast & Grand California

Reisemobile

REISEMOBILE MIETEN PRIVAT & UNABHÄNGIG.

www.bäm.at

ANZEIGE

MOTOR

Christian Vierthaler
& Hermann Schaidreiter
Serviceleiter Autohaus Vierthaler



„An den beiden Räderwechsel-Samstagen, am 22. und 29. Oktober, steht das Service-Team für Sie bereit, um Ihr Fahrzeug startklar für die Winterreifenpflicht zu machen!“

AUTOHAUS VIERTHALER

Der Winter kann kommen!

WINTERREIFENPFLICHT. Als Service-Betrieb für VW, Audi, SEAT, Škoda, Cupra und VW Nutzfahrzeuge ist das Autohaus Vierthaler selbstverständlich bereits jetzt startklar für die kalte Jahreszeit!

Eine große Auswahl an Reifen, Komplettträgern und passendem Zubehör ist bei Ihrem Vierthaler Servicebetrieb ganz selbstverständlich bereits lagernd und verfügbar. Vertrauen Sie auf die kompetenten Vierthaler-Serviceleistungen,

um Ihr Fahrzeug rechtzeitig bereit für den Winter zu machen. Nicht vergessen, ab dem 01.11. gilt wieder die Winterreifenpflicht bei winterlichen Fahrverhältnissen. Denken Sie deshalb rechtzeitig an einen Termin für den Räderwechsel, gerne

auch in Verbindung mit einem Wintercheck.

Räderwechsel-Samstage.

Am 22. und 29. Oktober hat das Autohaus Vierthaler für den Räderwechsel wieder für die Räderwechsel-Samstage zusätzlich geöffnet. Buchen

Sie Ihren Wechseltermin einfach und bequem bereits jetzt telefonisch oder schnell und einfach online auf der Autohaus Vierthaler Website! Das Service-Team freut sich auf Ihren Besuch an den beiden Standorten in St. Johann und Bischofshofen. ★

ANZEIGE FOTOS: VOLKSWAGEN, ATELIER OCZLON

Jetzt Räderwechsel vereinbaren!

Bei uns erhalten Sie auch eine große Auswahl verschiedener Reifenmarken. Egal, ob Sie neue Reifen brauchen oder einfach nur Ratschläge rund ums Thema Reifen und Räder einholen wollen – unsere Spezialisten stehen Ihnen mit „Rad“ und Tat zur Seite.

Mit der **TopCard** viele Vorteile genießen

Vierthaler
DER WINTERREIFENPFLICHT

5500 Bischofshofen, Salzburger Str. 69, Tel. +43 6462 25320

Ihr autorisierter Verkaufsgent

5600 St. Johann im Pongau, Salzburgerstr. 21, Tel. +43 6412 8440
www.vierthaler.at



Salzburger Pflegeskandal

HORROR-HEIM IN SALZBURG/LEHEN. Svazek fordert vollständige Aufklärung.

Im Bericht der Volksanwaltschaft über die skandalösen Zustände im SeneCura-Seniorenwohnheim in Salzburg/Lehen wird etwa auf einen dramatischen Fall eingegangen, wonach bei einem Kontrollbesuch eine völlig-unterernährte Bewohnerin bereits so wundgelegen sei, dass es zu freiliegenden

Knochen gekommen war und sich ein Fäulnisgeruch im gesamten Heim verbreitete. Die Schmerzen sollen massiv gewesen sein. Die Verabreichung von Schmerzmittel wurde indes vernach-

lässigt. Für die freiheitliche Landespartei- und Klubobfrau Marlene Svazek wird sich Soziallandesrat Heinrich Schellhorn wohl eingestehen müssen, in seiner Aufsichtsrolle als Pflege- und Soziallandesrat vollkommen versagt zu haben. Die Freiheitliche spricht von einem katastrophalen Management, das den Rücktritt Schellhorns bedeuten muss.

Schließlich wollte die SPÖ dazumals ein rotes Pflegeheim, errichtet durch eine rote Wohnbaugenossenschaft, gefördert mit Millionen an Steuergeldern und letztlich betrieben durch den billigsten Anbieter von Pflegeleistungen mit einer mehr als fragwürdigen Reputation. Die Freiheitlichen fordern daher eine vollständige Aufklärung über den Pflegeskandal in Salzburg: „Wir brauchen jetzt schnelle und nachhaltige Lösungen für die Menschen im Heim und die Angehörigen, die sich größte Sorgen machen“, so Marlene Svazek. ★

Die Verantwortlichen des Pflegeskandals sind den Salzburgern eine vollständige Aufklärung schuldig!

Marlene Svazek
Landesparteiobfrau der FPÖ



ANZEIGE



DIE SALZBURGER
FREIHEITLICHEN

AUFSTEHEN FÜR UNSERE SICHERHEIT

Der Pflege-Skandal in Salzburg offenbart Schreckliches: Hungernde Heimbewohner, schlechte Versorgung und Personalmangel. ÖVP, SPÖ und Grüne haben einfach weggesehen.

ES IST ZEIT AUFZUSTEHEN!



Marlene



Igel Ratgeber

HELFFEN ODER NICHT? Jetzt im Herbst findet man ihn ab und an, den Igel. Aber was sollte man tun? Sollte man helfen?

Findet man im Garten oder auf der Straße einen Igel sollte man als erstes den kleinen Gefährten beobachten und folgende Punkte überprüfen: Ist der Igel verletzt? Wenden Sie sich an das nächstgelegene Wildtierzentrum oder an einen Tierarzt in der Nähe, um sich einen professionellen Rat einzuholen. Ist der Igel schwach, oder läuft er tagsüber herum?

Wenn er schwach, aber nicht verletzt ist, kann man ihm helfen, indem man ihn füttert. Ist der Igel in Gefahr? Wenn der Igel in Gefahr ist, zertreten oder angefahren zu werden, dann sollte man ihn vorsichtig aufheben und an einen sichereren Ort bringen. Ist es Winter? Wenn man den Igel im Winter findet braucht er sehr wahrscheinlich Hilfe, da er normal Winterschlaf halten sollte.

Auch hier gilt, dass man sich an ein Wildtierheim oder einen Tierarzt wenden sollte. Ist es ein sehr junger Igel? Wenn es sich um einen sehr jungen Igel handelt sollte man ihn nicht unbedingt aus seiner Umgebung entfernen. Zuerst sollte man sich informieren und mehr über junge Igel lesen.

Wie man Igeln helfen kann. Schwache, verletzte und junge Igel. Normalerweise sind Igel nachtaktiv. Schwache, verletzte, kranke oder elternlose

Igel, die zum überleben Unterstützung brauchen, sind häufig daran zu erkennen, dass sie sich unter Tags zeigen. Die wenigsten Jungtiere werden wirklich verlassen. Die Muttertiere lassen den Wurf auf der Suche nach Nahrung immer wieder für mehrere Stunden allein. Ein vermeintlich verlassenes Jungtier sollte man daher zunächst genau beobachten, ehe man den Kleinen in Obhut nimmt. Schwache Tiere müssen nicht zwangsläufig aus ihrem natürlichen Umfeld gerissen werden. Erste Hilfe ist auch vor Ort möglich, indem man den Igel füttert. Dafür kann man eine Futterstelle in geschützter Lage im Garten aufstellen. Findet man ein offensichtlich krankes Jungtier sollte zunächst ein fachkundiger Tierarzt kontaktiert werden.





Was man einem Igel füttert. Optimal ist ein eiweißreiches Futter, wie eine Mischung aus hochwertigem Katzennassfutter (mindestens 60 % Fleischanteil, ohne Soße, Gelee oder ähnlichem) und gekochtem, gehacktem Fleisch (Huhn, Pute, Rinderhack). Eier sind als Rührei bei Igel besonders beliebt! Das Rührei in einer Pfanne ohne Gewürze, aber mit etwas Pflanzenöl anbraten, bis es fest wird. Darüber hinaus sollte man immer eine flache Schale mit Wasser bereitstellen.


Was man einem Igel NICHT füttern sollte: Mit Obst oder Milch dürfen Igel auf keinen Fall gefüttert werden. Dies kann schwere Verdauungsprobleme verursachen und sogar zum Tod des Tiers führen. Handelsübliches Igeltrockenfutter wird ebenfalls nicht empfohlen, bzw. sollte nicht als Hauptnahrung dienen. Die natürliche Ernährung eines Igel besteht aus wenig Kohlenhydraten. Für schwache Igel ist ein proteinreiches Futter wesentlich besser geeignet.

Winterschlaf und Überwinterung. Jetzt im

Herbst wird die Nahrung für Igel immer knapper und der Winterschlaf steht bevor. Wenn man einem Igel helfen möchte die kalte Jahreszeit gut zu überstehen, sollte man gut informiert sein. Nicht jeder Igel braucht wirklich Hilfe und Unterstützung. Manchmal schadet man mehr, als zu helfen. Der Igel ist eine europaweit geschützte Art und darf laut Bundesnaturschutzgesetz nicht gefangen oder aus seiner Umgebung entfernt werden. Die Ausnahme sind kranke, verletzte oder verwaiste Tiere. Ein tagsüber ziellos umherstreifender Igel ist immer ein Alarmsignal. Sollte man ein solches Tier finden, kontaktiert man am besten zunächst eine Wildtierstation oder einen Tierarzt, der sich mit Wildtieren auskennt. Von Mitte November bis März halten Igel üblicherweise Winterschlaf. Dabei werden die Körperfunktionen auf ein Minimum herabgesetzt. Mit Hilfe der angefressenen Energiereserven können die Tiere bis zu einem halben Jahr ohne Futter auskommen. Eine sehr gute Überlebenschance haben Igel, die vor dem Winterschlaf 500 Gramm oder mehr wiegen.

Igel im Garten schützen. Nicht nur Igel, sondern auch andere Wildtiere freuen sich, wenn ein Teil des Gartens nicht aufgeräumt und der Kompost von Oktober bis März nicht umgeschichtet wird. Auch Reisig- und Laubhaufen sowie Hecken und Gehölze bieten den Tieren Unterschlupf und Schutz vor Wind und Wetter. Laubsauger, Rasenmäher und andere Geräte sind mit Vorsicht einzusetzen, denn sie können kleine Säugetiere und Vögel tödlich verletzen. Das Verbrennen von Laub und Kompost wird nicht empfohlen. Bevor Sie in Ihrem Garten ein Lagerfeuer machen, sollten Sie immer

überprüfen, ob sich Igel oder andere Kleintiere in der Nähe befinden. Neben den anfallenden Gartenarbeiten kann auch die Architektur von Garten und Haus Gefahren für den Igel bergen. Ein paar kleine Hilfestellungen können hier viel bewirken: Kellerfenster und Lüftungsschächte sollten vergittert sein, eventuell vorkommende Stufen können für Igel passierbar gemacht werden, indem mit Ziegelsteinen Zwischenstufen gebaut werden. Ein Brett im Teich gewährleistet einen sicheren Ausstieg aus dem Wasser.

Igelfachstelle. Jeder, der einen verletzten oder schwachen Igel in seine Obhut nimmt, ist laut Naturschutzgesetz verpflichtet, sich so rasch wie möglich mit einer qualifizierten Igelfachstelle in Verbindung zu setzen. Diese wird dann darüber befinden, ob das Tier ärztliche Hilfe braucht oder wieder in die Freiheit entlassen werden kann. Falls eine weitere Pflege nötig wird, wird diese durch die Igelfachstelle veranlasst. Die Igelstation für den Grossraum Salzburg in Dienten erreichen Sie unter: 0664 / 43 64 617 (10.00 -18.00 Uhr) oder 0664 / 39 79 171 (18.00 – 10.00 Uhr). 





Krankheit

- Gargantua

NEUES ALBUM. Hinter diesem Titel verbirgt sich das vierte und aktuelle Album der österreichischen Dark Metal Fraktion Krankheit. Wir haben mit Sänger Chris über die vergangenen Jahre und die Zukunft von „Krankheit“ gesprochen.

Weekend: Für die die euch noch nicht kennen, was und wer steckt hinter der Band Krankheit?

Christian: Gegründet wurde die Band 2011 von Tony Gassner und mir. Damals noch als Trio angelegt, mit Synths und Keyboards anstatt von Gitarren. Es war dann schnell klar, dass wir diese in unserem Sound dabei haben wollten. Zu dieser Zeit kam vorläufig noch ein viertes Bandmitglied dazu. Im Jahr 2012 ist dann Roy als Gitarrist dazu gestoßen und die anderen beiden Mitglieder haben die Band aus privaten Gründen verlassen. Seitdem waren wir als Trio unterwegs. Das

hat sich dann letztes Jahr geändert. Charakteristisch für den Stil der Band ist es, alte Stücke und Melodien vergangener Epochen (z.B. Mozart, Beethoven, Brahms u.a.) wie-

der auferstehen zu lassen und diese mit dem ureigenen KRANKHEIT-Sound zu vereinen. Durch Touren und Konzerte mit Bands wie,

Nachtblut, Ost+Front, Mega-herz uvm. haben wir uns dann erste Bekanntheit in der „Schwarz- und metallischen“ Musikwelt erarbeitet.

weekend: Wie habt ihr die Zeit während der Lock-downs und der Pandemie verbracht?

Christian: Ich selbst habe vom Lockdown so gesehen nicht sehr viel gemerkt, da ich ja das Glück hatte weiter arbeiten zu dürfen. Andere mussten zittern, wie sie alles finanziell über die Bühne bringen. Für mich bestand die Herausforderung dranzubleiben obwohl draußen alles so gut wie stillstand. Die Tatsache, dass Anfangs weniger Leute unterwegs waren, empfand ich ehrlich gesagt als sehr entspan-





nend. Es musste vieles neu geplant werden und man hatte auch noch Zeit für Experimente. Allein das Vocal-Recording brauchte vier Anläufe. Gleiches gilt für Drums

und Gitarren. Es war mitunter eines der für mich persönlich schwierigsten Alben, was den Produktionsprozess angeht. Wir sind mit dem Ergebnis aber mehr als zufrieden. Mit

„Gargantua“ starteten wir eigentlich schon Mitte 2018, nach unserem dritten Album „Zerberus“. Geplant war es eigentlich das Album im Zuge unseres 10-jährigen Jubilä-

ums 2021 zu veröffentlichen. Jedoch haben uns dann Corona und der Ausstieg von Roy diesen Plan durchkreuzt und wir mussten uns neu orientieren. Es wurde oft überar- ➤



Instagram icon
 ANDREAS
 BOLDTPICT
 UREARTIST



ab

ANDREASBOLDT
 PictureArtist

ANDREAS BOLDT DI(FH)
 FOTOGRAFIE, GRAFIK & DESIGN
 +43(0)660 / 770 11 36
 INFO@ANDREASBOLDT.COM
 WWW.ANDREASBOLDT.COM



beitet und neu aufgenommen, bis wir endlich am gewünschten Ergebnis angekommen sind.

weekend: Es gab also interne Umstrukturierungen in der Band?

Christian: Richtig. Die letzten zwei Jahre sind leider (mittlerweile auch zum Glück) nicht spurlos an uns vorbeigegangen und wir waren aufgrund von starken persönlichen Dif-

ferenzen und Ansichten dazu gezwungen, uns von Roy einvernehmlich zu trennen. Die Entscheidung wurde von allen Seiten abgesegnet und somit war es an der Zeit, uns neu zu orientieren. Das Album wollten wir trotzdem wie gehabt veröffentlichen und haben da auch alles Nötige und Mögliche getan, um das zu bewerkstelligen. Live hatten wir Verstärkung aus Deutschland, während wir mittlerweile mit



Max wieder einen fixen Mann an der Gitarre haben.

weekend: Ihr habt auch neue Musikvideos gedreht, was kannst du hierzu erzählen?

Christian: Ja, das erste Musikvideo zur Single „Kommunikation“ mussten wir leider dreimal verschieben. Der Ausstieg, Lockdowns und die ungewisse Lage haben uns dazu gezwungen. Schlussendlich konnten wir in diesem Frühjahr unser Video zur ersten Single „Kommunikation“ in Schwarzach in der alten Brauerei drehen. Die Planung und Arbeiten daran dauerten über ein halbes Jahr. Tonys Tochter Ronja hat uns

ein wunderbares Baby, Kostüme und viele andere Effekte gezaubert. Das dauert aber seine Zeit. Abgedreht wurde das Ganze dann an zwei intensiven Drehtagen. Ich durfte wieder mit meinen sehr geschätzten Kollegen und Freunden David Prokop und Johannes Hagn zusammenarbeiten. Mit ihnen sind unter anderem die Videos zu „Mammon“ und „Zerberus“ entstanden. Auch alle anderen Beteiligten und die Crew haben einen großartigen Job gemacht! Dazwischen haben wir ein Lyric Video zur dritten Single „Müll“ veröffentlicht. Hier haben wir mit Ingo Spörl zusammengear-



ALBUM-FACTS

Garagnuta wurde am 30.09.2022 über das italienische Label Wormholdeath veröffentlicht und ist als 1 LP Silver-Vinyl, 1 CD Digi-Sleeve und digital erhältlich, sowie auf alle Streaming-Plattformen. Dieses Mal wollten wir auch unbedingt eine Vinyl-Version machen. Tony ist damit groß geworden und auch ich habe eine große Liebe dafür entwickelt. Außerdem ist es super, dieses großartige Artwork in einer gebührenden Größe umsetzen zu können. Man muss sich aber ranhalten. Die Stückzahl ist begrenzt.



FOTOS: KATHRINTOLD, DAVID PROKOP



beitet. Er ist in der Metal Szene kein Unbekannter und arbeitet mit großen Bands wie „Powerwolf“ oder auch mit Festivals wie dem „Summer Breeze“ zusammen. Für das letzte Video ging es in eine für uns eher ungewohnte Location. Für die letzte Single „Neid“ durften wir in der

Tanzschule „Dia-Luca“ von Ingeborg und Richard Holy drehen. In Zusammenarbeit mit Kathrin Told und der FH Salzburg MultiMediaArt. Tänzerische Unterstützung bekamen wir von der wunderbaren Bianca Öhm-Kluhmaier und jung Talent Anna Fimberger. Wir haben noch

nie mit Tänzerinnen zusammengearbeitet. Es war also in vielerlei Hinsicht eine neue Herausforderung. Das ging den Mädels auch so. Auch die Location ist einzigartig. Man glaubt gar nicht, dass sich in diesem Haus so wunderbare Räume verstecken.

weekend: Ihr habt ein neues Label „Wormholedeath“ aus Italien. Wie kam es dazu?

Christian: Der Kontakt kam über Tony. Wir haben Carlo, dem Label Chef einen unserer neuen Songs vorgestellt und er war sofort begeistert und wollte mit uns arbeiten. Das Label unterstützt uns bei der Promotion und nimmt uns einige logistische Dinge ab. Es bleibt aber trotzdem noch sehr viel Arbeit bei der

Band. Es ist ein Irrglaube zu meinen, dass man mit einem Label weniger Arbeit zu machen hat. Im Gegenteil. Gerade dann heißt es Gas geben und dran bleiben. Die Zusammenarbeit läuft sehr gut und wir sind sehr gespannt was da noch in Zukunft so kommen wird. ★

INFOS

KRANKHEIT

Liechtensteinklammstrasse 3
5600 St. Johann im Pongau
Tel: +43 (0) 6412 / 800 9
info@krankheit-band.com
www.krankheit-band.com

Facebook: Krankheit.Band
Instagram: @krankheit_band
Youtube: Krankheit2011

Kekse-Gewinnspiel

**DAS WEEKEND MAGAZIN
PONGAU & ENNSTAL
VERLOST 3 SBS-GUTSCHEINE
IM WERT VON 75,- EUR,
50,- EUR UND 25,- EUR
UNTER ALLEN
REZEPTEINSENDUNGEN.**

So einfach spielen Sie mit:

Schickt uns eure Lieblings-Rezepte und gewinnt! Die tollsten Rezepte werden in der kommenden November-Ausgabe abgedruckt und veröffentlicht. So einfach spielen Sie mit: Senden Sie uns eine E-mail mit ihrem Lieblingsrezept an office@pongaumagazin.at oder eine Postkarte an: Weekend Magazin Pongau, Salzachsiedlung 14, 5600 St. Johann/Pg.

Einsendeschluss: 07.10.2022

JEDER/JEDE TEILNEHMER/IN ERKLÄRT SICH IM FALL DES GEWINNS DAMIT EINVERSTANDEN, DASS DER VOLLSTÄNDIGE NAME, WOHNORT UND EIN GEWINNER/IN-FOTO IM WEEKEND MAGAZIN VERÖFFENTLICHT WERDEN. DER GEWINN WIRD UNTER ALLEN EINSENDUNGEN VERLOST, DIE TEILNAHME IST KOSTENLOS. DER RECHTSWEG IST AUSGESCHLOSSEN. DIE GEWINNE KÖNNEN NICHT IN BAR ABGELÖST WERDEN.





Ihr neues Bad aus einer Hand!

Kostenlose
Beratung:
06546 - 211 33

Ohne Abschlagen der Fliesen zu Ihrem Wohlfühlbad.

WIR BIETEN

- Badsanierung ab 3 Tagen
- Ohne Abschlagen der Fliesen
- Zum attraktiven Preis
- Alles aus einer Hand

Martin Stückelschwaiger
und sein Team informieren
Sie gerne kostenlos und
unverbindlich!



SCHNELL • SAUBER • PFLEGELEICHT • FUGENLOS